

Орган инспекции ФГБУЗ ЦГиЭ №141 ФМБА России		
Рабочая инструкция Альбом программ инспекции (СОП)		
Идентификационный номер: РИ 03-04-23	Редакция № 3 от 31.10.2023 г.	Лист: 1/232

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель органа инспекции
ФГБУЗ ЦГиЭ №141 ФМБА России

И.Н. Максимова

31.10.2023 г.

М.П.



Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

РИ 03-04-23

Издание № 3 от 31.10.2023 г.

КОНТРОЛЬНЫЙ ЭКЗЕМПЛЯР

Согласовано:

Технический директор органа инспекции

А.А. Головенко

31.10.2023 г.

Разработал:

Менеджер по качеству органа инспекции

О.В. Сафина

31.10.2023 г.

г. Удомля

2023 г.

Содержание

Содержание.....	2
Введение в действие	5
1. Предназначение.....	5
2. Программы (СОП) при проведении инспекции.....	5
СОП № 1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции	6
СОП № 2. Проведение инспекции пищевой продукции по результатам лабораторных исследований, испытаний	7
СОП № 3. Проведение инспекции непищевой продукции по результатам лабораторных исследований, испытаний	8
СОП № 4. Проведение инспекции результатов лабораторных исследований (испытаний, измерений).....	9
СОП № 5. Проведение инспекции проектной документации	21
СОП № 6. Проведении инспекции осуществления деятельности на предприятиях, осуществляющих деятельность по предоставлению услуг общественного питания	22
СОП № 7. Проведении инспекции осуществления деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию	36
СОП № 8. Проведении инспекции осуществления деятельности торговли непродовольственными товарами.....	49
СОП № 9. Проведение инспекции объектов, являющимся источниками химического, физического, биологического воздействия на среду обитания человека	54
СОП № 10. Проведение инспекции обеспечения качества атмосферного воздуха	57
СОП № 11. Проведение инспекции почвы	58
СОП № 12. Проведение инспекции территории городских и сельских поселений	59
СОП № 13. Проведение инспекции отвода земельного участка	60
СОП № 14. Проведение инспекции проектов санитарно-защитных зон (СЗЗ)	61
СОП № 15. Проведении инспекции проекта размещения и эксплуатации радиоэлектронных средств	62
СОП № 16. Проведение инспекции осуществления деятельности организаций,.....	64
осуществляющих холодное и (или) горячее водоснабжение с использованием централизованных и (или) нецентрализованных систем холодного (горячего) водоснабжения	64
СОП № 17. Проведения инспекции осуществления рекреационной деятельности на водных объектах	67
СОП № 18. Проведения инспекции осуществления деятельности по водоотведению	

сточных вод в водные объекты	69
СОП № 19. Проведение инспекции осуществления деятельности по управлению многоквартирными домами	72
СОП № 20. Проведение инспекции осуществления деятельности по предоставлению услуг временного проживания в общежитиях	75
СОП № 21. Проведение инспекции осуществления деятельности при предоставлении гостиничных услуг	77
СОП № 22. Проведения инспекции осуществления деятельности бань и саун, помещений общественных туалетов, парикмахерских, салонов красоты, соляриев, услуги по стирке текстильных изделий.....	84
СОП № 23. Проведение инспекции осуществления медицинской деятельности, в том числе здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые предполагается использовать для осуществления этой деятельности.....	100
СОП №24. Проведения инспекции осуществления деятельности при предоставлении услуг аптечными организациями, в том числе здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые предполагается использовать для осуществления фармацевтической деятельности.....	120
СОП № 25. Проведение инспекции осуществления деятельности с отходами и объектов, в результате деятельности которых образуются отходы (ЛПУ)	126
СОП № 26. Проведении инспекции осуществления деятельности с отходами и объектов, в результате деятельности которых образуются отходы (ТКО).....	133
СОП № 27. Проведение инспекции осуществления деятельности в организациях социального обслуживания	137
СОП № 28. Проведения инспекции осуществления деятельности на объектах спорта, бассейнах, аквапарках	151
СОП № 29. Проведение инспекции условий выполнения работ с ПБА.....	164
СОП № 30. Проведение инспекции осуществления деятельности хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, в том числе здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые предполагается использовать для осуществления этой деятельности	166
СОП № 31. Проведение инспекции осуществления деятельности по организации общественного питания детей	170
СОП № 32. Проведение инспекции оказания услуг по организации отдыха и оздоровления детей и молодежи.	173

СОП № 33. Проведение инспекции режима воспитания и обучения детей (для детей школьного возраста).....	177
СОП № 34. Проведение инспекции режима воспитания и обучения детей (для детей дошкольного возраста).....	178
СОП № 35. Проведение инспекции оценки соответствия меню обязательным требованиям	179
СОП № 36. Проведение инспекции осуществления деятельности хозяйствующими субъектами по обращению пестицидов и агрохимикатов	179
СОП № 37. Проведение инспекции хозяйствующих субъектов, которые в процессе своей деятельности обеспечивают безопасные условия труда	183
СОП № 38. Проведение инспекции деятельности в области использования источников ионизирующего излучения в промышленных и научных целях, в том числе для целей лицензирования.....	203
СОП № 39. Проведение инспекции условий работы с машинами, механизмами, установками, устройствами, аппаратами, которые являются источниками физических факторов воздействия на человека. Рентгеновские кабинеты	218
СОП № 40. Проведение инспекции условий работы с машинами, механизмами, установками, устройствами, аппаратами, которые являются источниками физических факторов воздействия на человека - лучевые досмотровые установки	223
СОП № 41. Проведение инспекции отходов производства, содержащие техногенные радионуклиды на соответствие требованиям, предъявляемым к категории очень низкоактивных отходов	225
СОП № 42. Проведение инспекции при внеплановой проверки детского учреждения в связи с регистрацией инфекционного заболевания.	228
Лист ознакомления.....	230
Лист регистрации изменений.....	231
Лист рассылки документов	232

Введение в действие

Настоящая рабочая инструкция вступает в силу с даты утверждения.

1. Предназначение

1.1. Предназначение данной инструкции – установление основных направлений инспекции и определение для каждого из этих направлений типовой перечень вопросов инспектирования.

1.2. Данная инструкция является обязательной для всех специалистов ОИ.

1.3. Ответственность за внедрение и эффективное исполнение требований данной инструкции несут МК, технический директор ОИ, руководитель ОИ, специалисты ОИ на своих участках.

2. Программы (СОП) при проведении инспекции

СОП № 1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции

(основание: Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19 июля 2007 г. N 224 "О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- нормативные и/или технические документы (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, стандарты организаций и др.) на продукцию, согласованные в установленном порядке, или нормативные и/или технические документы (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и др.), ранее не согласованные, по которым предполагается изготавливать продукцию;
- санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии технических документов требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (при наличии);
- санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии условий производства требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (в случаях, предусмотренных законодательством в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения);
- протоколы исследований (испытаний) продукции (при их наличии);
- потребительская (или тарная) этикетка или их макеты;
- выписка из Единого государственного реестра юридических лиц или Единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей.

СОП № 2. Проведение инспекции пищевой продукции по результатам лабораторных исследований, испытаний

(основание: Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19 июля 2007 г. N 224"О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок"; Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утв. решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299; ТР ТС 021/2011"О безопасности пищевой продукции"; ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции"; ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»; ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"; ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию"; ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"; ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

протокол лабораторных исследований, испытаний, измерений, выданный лабораторией, аккредитованной в национальных системах аккредитации.

СОП № 3. Проведение инспекции непищевой продукции по результатам лабораторных исследований, испытаний

(основание: Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19 июля 2007 г. N 224"О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) протокол лабораторных исследований, испытаний, измерений, выданный лабораторией, аккредитованной в национальных системах аккредитации.

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утв. решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299). – раздел 6, раздел 11, раздел 15, раздел 20

ТР ЕАЭС 039/2016 "О требованиях к минеральным удобрениям" Приложение 2

ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"

СанПиН 1.2.3685-21"Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

СанПиН 2.6.1.2523-09 "Нормы радиационной безопасности НРБ-99/2009"

СанПиН 2.6.1.993-00 «Гигиенические требования к обеспечению радиационной безопасности при заготовке и реализации металлолома»

СП 2.6.1.2612-10 «Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ-99/2010)»

СП 2.6.1.759-99 "Допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в продукции лесного хозяйства".

СОП № 4. Проведение инспекции результатов лабораторных исследований (испытаний, измерений)

ПРЕДПРИЯТИЯ УСЛУГ		
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"		
СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"		
Объект экспертизы	требования	метод
Вода	п.2.3. СП 2.1.3678-20, гл. III СанПиН 1.2.3685-21	
воздух (загрязняющие вещества)	п.2.4. СП 2.1.3678-20, гл. I, II СанПиН 1.2.3685-21	
Микроклимат, воздухообмен	п. 2.4. СП 2.1.3678-20, таб. 5.28.,таб.5.32. СанПиН 1.2.3685-21	
Освещение	п.2.5. СП 2.1.3678-20, таб. 5.25.,таб.5.54. СанПиН 1.2.3685-21	
Инсоляция	п.2.5. СП 2.1.3678-20	
Шум	п.2.5. СП 2.1.3678-20, таб. 5.35. СанПиН 1.2.3685-21	
Вибрация	п.2.5. СП 2.1.3678-20, таб. 5.37. СанПиН 1.2.3685-21	
ЭМП	п.2.5. СП 2.1.3678-20	
Инфразвук	таб.5.38. СанПиН 1.2.3685-21	
Ультразвук	таб.5.39. СанПиН 1.2.3685-21	
смывы химчистка	п.8.1.8. СП 2.1.3678-20	гл. IV МР 4.2.0220-20
смывы бани	п.8.5.13. СП 2.1.3678-20	гл. IV МР 4.2.0220-20
смывы гостиницы	п.7.10. СП 2.1.3678-20	гл. IV МР 4.2.0220-20
смывы прачечная	п.8.3.7. СП 2.1.3678-20	гл. IV МР 4.2.0220-20
смывы бани, душевые	п.8.5.13. СП 2.1.3678-20	гл. IV МР 4.2.0220-20
ПАРИКМАХЕРСКИЕ		
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"		
СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"		

Объект экспертизы	требования	метод
Смывы	п.8.2.20. СП 2.1.3678-20	гл. IV МР 4.2.0220-20
Стерильность	п.8.2.21. СП 2.1.3678-20	
Оборудование для стерилизации	п.8.2.38. СП 2.1.3678-20	
УФО (солярии)	п.8.2.18. СП 2.1.3678-20	
Вода	п.2.3. СП 2.1.3678-20, гл. III СанПиН 1.2.3685-21	
воздух (загрязняющие вещества)	п.2.4. СП 2.1.3678-20, гл. I, II СанПиН 1.2.3685-21	
Микроклимат, воздухообмен	п. 2.4. СП 2.1.3678-20, таб. 5.33. СанПиН 1.2.3685-21	
Освещение	п.2.5. СП 2.1.3678-20, таб. 5.25., таб.5.54. СанПиН 1.2.3685-21	
Инсоляция	п.2.5. СП 2.1.3678-20	
Шум	п.2.5. СП 2.1.3678-20, таб. 5.35. СанПиН 1.2.3685-21	
Вибрация	п.2.5. СП 2.1.3678-20, таб. 5.37. СанПиН 1.2.3685-21	
ЭМП	п.2.5. СП 2.1.3678-20	
Инфразвук	таб.5.38. СанПиН 1.2.3685-21	
Ультразвук	таб.5.39. СанПиН 1.2.3685-21	
СОЦ.УСЛУГИ		
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"		
СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"		
Объект экспертизы	требования	метод
Ультразвук, инфразвук	п.9.4. СП 2.1.3678-20, таб. 5.38., таб.5.39. СанПиН 1.2.3685-21	
Воздух (загрязняющие вещества)	п.2.4. СП 2.1.3678-20, гл. I, II СанПиН 1.2.3685-21	
Микроклимат, воздухообмен	п. 2.4., 9.17. СП 2.1.3678-20	
Освещение	п. 2.5., п.9.4.,9.20. СП 2.1.3678-20, таб.5.54. СанПиН 1.2.3685-21	
Инсоляция	п. 2.5., п.9.4. СП 2.1.3678-20, таб.5.59. СанПиН 1.2.3685-21	
Шум	п. 2.5., п.9.4. СП 2.1.3678-20, таб.5.35. СанПиН 1.2.3685-21	
Вибрация	п. 2.5., п.9.4. СП 2.1.3678-20, таб.5.37. СанПиН 1.2.3685-21	

ЭМП	п. 2.5., п.9.4. СП 2.1.3678-20	
воздух (загрязняющие вещества)	п.9.18. СП 2.1.3678-20	
смывы	п.9.37. СП 2.1.3678-20	гл. IV МР 4.2.0220-20
Вода	п.2.3. СП 2.1.3678-20, гл. III СанПиН 1.2.3685-21	
ЛПУ		
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"		
СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"		
СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"		
Объект экспертизы	требования	метод
Воздух помещений ОМЧ	п. 4.5.5., Прилож.3 СП 2.1.3678-20	
Воздух помещений стафилококк	п.4.5.6. СП 2.1.3678-20	
Смывы	п.4.25.1. СП 2.1.3678-20	МУК 4.2.2942-11
Стерильность	МУ-287-113	МУК 4.2.2942-11
Вода	п.2.3. СП 2.1.3678-20, гл. III СанПиН 1.2.3685-21	
Почва (территория)	п.4.1.3. СП 2.1.3678-20, гл. IV СанПиН 1.2.3685-21	
воздух (загрязняющие вещества) (территория)	п. 2.4., п.4.1.3. СП 2.1.3678-20, гл. I,II СанПиН 1.2.3685-21	
Микроклимат, воздухообмен	п. 2.4. СП 2.1.3678-20, таб. 5.30. СанПиН 1.2.3685-21	
Освещение	п. 2.5., п.4.6.1. СП 2.1.3678-20, таб.5.25., таб.5.54. СанПиН 1.2.3685-21	
Инсоляция	п.2.5. СП 2.1.3678-20, таб. 5.59. СанПиН 1.2.3685-21	
Шум (территория)	п. 2.5., п.4.1.3. СП 2.1.3678-20, таб.5.35. СанПиН 1.2.3685-21	
Вибрация (территория)	п. 2.5., п.4.1.3. СП 2.1.3678-20, таб.5.36. СанПиН 1.2.3685-21	
ЭМП (территория)	п. 2.5., п.4.1.3. СП 2.1.3678-20	
ЭМП ФТО	п.4.16.2. СП 2.1.3678-20	
Инфразвук (территория)	п.4.1.3. СП 2.1.3678-20, таб.5.38. СанПиН 1.2.3685-21	

Ультразвук	таб.5.39. СанПиН 1.2.3685-21	
Лазерное излучение	п.4.26.3. СП 2.1.3678-20	
эффективности тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий (пероксидаза, фосфотаза)	п.2.7., 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	разд 7 МУ 122 - 5/72 от 23.10.1991 г.
Калорийность	п.7.1.2., 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	разд 7 МУ 122 - 5/72 от 23.10.1991 г.
7.1.2. Рацион питания соответствует лечебным показаниям по химическому составу, пищевой ценности.		
2.7. При изготовлении блюд обеспечена последовательность и поточность технологических процессов.		
2.8. Изготовление продукции проводится в соответствии с технологическими документами		

АПТЕКИ

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"

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

Объект экспертизы	требования	метод
смывы, вкл. инвентарь, оборудование, руки и санитарная одежда персонала	п.5.17. СП 2.1.3678-20	МУ № 3182-84
Воздух помещений ОМЧ	п.4.5.5., Прилож.3 СП 2.1.3678-20	МУ № 3182-84
Воздух помещений стафилококк	п.4.5.6. СП 2.1.3678-20	
Вода дистиллированная.		МУ № 3182-84
Лекарственные средства, субстанции (до стерилизации, после стерилизации)		МУ № 3182-84
Аптечная посуда, пробки, прокладки, прочие вспомогательные материалы.		МУ № 3182-84
Вода	п.2.3. СП 2.1.3678-20, гл. III СанПиН 1.2.3685-21	
воздух (загрязняющие вещества)	п.2.4. СП 2.1.3678-20, гл. I, II СанПиН 1.2.3685-21	
Микроклимат, воздухообмен	п. 2.4. СП 2.1.3678-20	
Освещение	п.2.5. СП 2.1.3678-20, таб. 5.25., таб.5.54. СанПиН 1.2.3685-21	
Инсоляция	п.2.5. СП 2.1.3678-20	

Шум	п.2.5. СП 2.1.3678-20	
Вибрация	п.2.5. СП 2.1.3678-20, таб.5.36. СанПиН 1.2.3685-21	
ЭМП	п.2.5. СП 2.1.3678-20	
Инфразвук	таб.5.38. СанПиН 1.2.3685-21	
Ультразвук	таб.5.39. СанПиН 1.2.3685-21	

БАССЕЙН

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"

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

ГОСТ Р 53491.1-2009 "Бассейны. Подготовка воды. Часть 1. Общие требования"

Объект экспертизы	требования	метод	норматив
смывы	п.6.1.19. СП 2.1.3678-20	п. 6.2.35. СП 2.1.3678-20	
Смывы на паразитол.показ	п.2.9.5. СП 2.4.3648-20		
Показатели качества воздуха	Прилож 5 СП 2.1.3678-20		
Хлороформ	Прилож 5 СП 2.1.3678-20		не более 0,05
свободный хлора в воздухе	п. 6.2.25., Прилож 5 СП 2.1.3678-20		не более 0,1
Температура воздуха	Прилож 5 СП 2.1.3678-20		выше Т воды на 1°С
Вода бассейна	п. 6.2.27. СП 2.1.3678-20	п. 6.2.27.	
температура воды	Прилож.4 СП 2.1.3678-20		26-29 оздор; 30-32 детск
Хлор свободный	п. 6.2.20. СП 2.1.3678-20		не менее 0,1 мг/л
Хлор связанный	п. 5.3.1. ГОСТ Р 53491.1-2009		не более 0,8 мг/л
водородный показатель (рН)	п. 6.2.20. СП 2.1.3678-20		7,2-7,6.
запах	гл. 3 СанПиН 1.2.3685-21		3
цветность	гл. 3 СанПиН 1.2.3685-21		20
мутность	гл. 3 СанПиН 1.2.3685-21		2,6 (1,5)
Аммиак/аммоний-ион	гл. 3 СанПиН 1.2.3685-21		1,5 мг/л
Хлориды	гл. 3 СанПиН 1.2.3685-21		350 мг/л
Жесткость общая	п. 5.3.1. ГОСТ Р 53491.1-2009		5
Железо общее	п. 5.3.1. ГОСТ Р 53491.1-2009		0,3
Нитраты	п. 5.3.1. ГОСТ Р 53491.1-2009		40
ОКБ	гл. 3 СанПиН 1.2.3685-21		отсут КОЕ/100 см ³

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

E. coli	гл. 3 СанПиН 1.2.3685-21		отсут см ³	КОЕ/100
Энтерококки	гл. 3 СанПиН 1.2.3685-21		отсут см ³	КОЕ/100
Pseudomonas aeruginosa	гл. 3 СанПиН 1.2.3685-21		отсут см ³	КОЕ/500
Staphylococcus aureus	гл. 3 СанПиН 1.2.3685-21		отсут см ³	КОЕ/100
Цисты и ооцисты патогенных простейших, яйца и личинки гельминтов	гл. 3 СанПиН 1.2.3685-21		отсут в 50 дм ³	
Возбудители кишечных инфекций бактериальной природы	гл. 3 СанПиН 1.2.3685-21		отсут в 1 дм ³	
Возбудители кишечных инфекций вирусной природы	гл. 3 СанПиН 1.2.3685-21		отсут в 10 дм ³	
Legionella pneumophila	гл. 3 СанПиН 1.2.3685-21	джакузи, гор вода	отсут см ³	КОЕ/1000
Candida albicans	гл. 3 СанПиН 1.2.3685-21	жалобы	отсут см ³	КОЕ/100
Микроклимат, воздухообмен	п. 6.2.24 СП 2.1.3678-20			
воздух (загрязняющие вещества)	п.2.4. СП 2.1.3678-20, гл. I, II СанПиН 1.2.3685-21			
Микроклимат, воздухообмен	п. 2.4. СП 2.1.3678-20, таб.5.31. СанПиН 1.2.3685-21			
Освещение	п.2.5. СП 2.1.3678-20, таб.5.54. СанПиН 1.2.3685-21			
Инсоляция	п.2.5. СП 2.1.3678-20			
Шум	п.2.5. СП 2.1.3678-20, таб.5.35. СанПиН 1.2.3685-21			
Вибрация	п.2.5. СП 2.1.3678-20, таб.5.37. СанПиН 1.2.3685-21			
ЭМП	п.2.5. СП 2.1.3678-20			
Инфразвук	таб.5.38. СанПиН 1.2.3685-21			
Ультразвук	таб.5.39. СанПиН 1.2.3685-21			

ПОЧВА

СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

Объект экспертизы	требования	метод инспекции
Качество	п. 117,118 СанПиН 2.1.3684-21, гл. IV СанПиН 1.2.3685-21	
Использование почв (выбора вида)	119, Прилож. 9 СанПиН 2.1.3684-21	
Оценка (степени) загрязненности	гл. IV Таблица 4.3.-4.6 СанПиН 1.2.3685-21	п. 21-24 СанПиН 1.2.3685-21

ЖИЛЫЕ ЗДАНИЯ, ПОМЕЩЕНИЯ

СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

Объект экспертизы	требования	метод инспекции
СМЫВЫ		гл. IV МР 4.2.0220-20
микроклимат помещений	п.128 СанПиН 2.1.3684-21, таб.5.27. СанПиН 1.2.3685-21	
атмосферный воздух помещений	п.128, 129 СанПиН 2.1.3684-21, гл. I, II СанПиН 1.2.3685-21	
Уровни физических факторов	п.130 СанПиН 2.1.3684-21	
инсоляция	п.125 СанПиН 2.1.3684-21, таб.5.58., таб.5.60. СанПиН 1.2.3685-21	
Шум	таб.5.35. СанПиН 1.2.3685-21	
Вибрация	таб.5.36. СанПиН 1.2.3685-21	
Инфразвук	таб.5.38. СанПиН 1.2.3685-21	
Ультразвук	таб.5.39. СанПиН 1.2.3685-21	
Освещенность	таб.5.52. СанПиН 1.2.3685-21	

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 16/232

Объект экспертизы	требования	метод
Качество блюд	п.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Един.сан-гиг.треб. №299, ТР ТС	
Вода	п.2.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, гл. III СанПиН 1.2.3685-21	
Сод действующих веществ дезинф средств	п.4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
смывы	п.2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	гл. IV МР 4.2.0220-20
эффективности тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий (пероксидаза, фосфатаза)	п.2.7., 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	разд 7 МУ 122 - 5/72 от 23.10.1991 г.
Калорийность	п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	разд 7 МУ 122 - 5/72 от 23.10.1991 г.
2.7. При изготовлении блюд обеспечена последовательность и поточность технологических процессов.		
2.8. Изготовление продукции проводится в соответствии с технологическими документами		
Микроклимат, ВРЗ	п.2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, гл. II СанПиН 1.2.3685-21	
Освещенность	таб. 5.25., таб.5.54. СанПиН 1.2.3685-21	
Шум	таб.5.35. СанПиН 1.2.3685-21	
Вибрация	таб.5.37. СанПиН 1.2.3685-21	
Инфразвук	таб.5.38. СанПиН 1.2.3685-21	
Ультразвук	таб.5.39. СанПиН 1.2.3685-21	

ТОРГОВЫЕ ОБЪЕКТЫ

СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

Объект экспертизы	требования	метод
Вода	п.3.2. СП 2.3.6.3668-20, гл. III СанПиН 1.2.3685-21	
микроклимат	п.4.1. СП 2.3.6.3668-20	
воздух	п.4.2. СП 2.3.6.3668-20, гл. I, II СанПиН 1.2.3685-21	
освещенность	п.4.3. СП 2.3.6.3668-20, таб. 5.25., таб.5.54. СанПиН 1.2.3685-21	
шум	п.4.5. СП 2.3.6.3668-20, таб.5.35. СанПиН 1.2.3685-21	
смывы	п.10.4. СП 2.3.6.3668-20	гл. IV МР 4.2.0220-20
Вибрация	таб.5.37. СанПиН 1.2.3685-21	
Инфразвук	таб.5.38. СанПиН 1.2.3685-21	
Ультразвук	таб.5.39. СанПиН 1.2.3685-21	

ОБРАЗОВАНИЕ

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Объект экспертизы	требования	метод инспекции
Готовая продукция (калорийность)	п.2.3.3. СП 2.4.3648-20, гл. VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20	разд 7 МУ 122 - 5/72 от 23.10.1991 г.
Вода	п.2.6.2. СП 2.4.3648-20, гл. III СанПиН 1.2.3685-21	
Смывы на паразитол.показ	п.2.9.5. СП 2.4.3648-20	
смывы	п.2.11.2. СП 2.4.3648-20	гл. IV МР 4.2.0220-20
Песок	п.2.11.1. СП 2.4.3648-20, гл. IV СанПиН 1.2.3685-21	
Образовательный процесс	гл. 6 СанПиН 1.2.3685-21	
меню	гл. VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
работа с ЭСО	п.2.10.2. СП 2.4.3648-20	
Микроклимат, воздухообмен, качество воздуха	п.2.7.1. СП 2.4.3648-20, гл. I, II СанПиН 1.2.3685-21, таб.5.34. СанПиН 1.2.3685-21	
Освещенность	п.2.8.1., 2.8.5. СП 2.4.3648-20, таб.5.25., таб.5.54. СанПиН 1.2.3685-21	
Шум	таб.5.35. СанПиН 1.2.3685-21	
Вибрация	таб.5.37. СанПиН 1.2.3685-21	
Инфразвук	таб.5.38. СанПиН 1.2.3685-21	
Ультразвук	таб.5.39. СанПиН 1.2.3685-21	
Инсоляция	таб.5.59. СанПиН 1.2.3685-21	

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"

СанПиН 2.3.2.1078-01

"Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299

	требования	метод инспекции
ПОЧВА	гл. VII, п. 117, 118 СанПиН 2.1.3684-21, гл. IV СанПиН 1.2.3685-21	
почва пляжи	п.38. СанПиН 2.1.3684-21	
химические вещества	Таблица 4.1., 4.7. СанПиН 1.2.3685-21	Таблица 4.3.-4.6, п. 21-24 СанПиН 1.2.3685-21
микробиологические	Таблица 4.6. СанПиН 1.2.3685-21	
грунты, почва для благоустройства	п. 123 СанПиН 2.1.3684-21	
песок в песочницах дет. учреждений	Таблица 6.17. СанПиН 1.2.3685-21	
АТМОСФЕРНЫЙ ВОЗДУХ		
атмосферный воздух	гл. III, п. 66 СанПиН 2.1.3684-21	
	гл. I СанПиН 1.2.3685-21	
воздух рабочей зоны	гл. II СанПиН 1.2.3685-21	
ВОДА		
ВОДА питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения	гл. IV, п. 75 СанПиН 2.1.3684-21, гл. III СанПиН 1.2.3685-21	
Температура горячей воды	п. 84 СанПиН 2.1.3684-21	
органолептика	Таблица 3.1. СанПиН 1.2.3685-21	
органолептика технической воды	Таблица 3.2. СанПиН 1.2.3685-21	
обобщенные показатели	Таблица 3.3. СанПиН 1.2.3685-21	
обобщенные показатели технической воды	Таблица 3.4. СанПиН 1.2.3685-21	
санитарно-микробиологические и паразитологические показатели систем централизованного питьевого водоснабжения	Таблица 3.5. СанПиН 1.2.3685-21	
санитарно-микробиологические и паразитологические показатели систем нецентрализованного питьевого водоснабжения	Таблица 3.6. СанПиН 1.2.3685-21	
санитарно-микробиологические и паразитологические показатели поверхностных водных объектов	Таблица 3.7. СанПиН 1.2.3685-21	
санитарно-микробиологические и паразитологические показатели обеззараженных сточных вод, допустимых к сбросу в водные объекты	Таблица 3.9. СанПиН 1.2.3685-21	
санитарно-микробиологические и паразитологические показатели воды плавательных бассейнов	Таблица 3.10. СанПиН 1.2.3685-21	

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 19/232

санитарно-микробиологические и паразитологические показатели природных и сточных вод, технического водоснабжения	Таблица 3.11. СанПиН 1.2.3685-21	
радиационная безопасность воды	Таблица 3.12. СанПиН 1.2.3685-21	
химические показатели	Таблица 3.13., 3.14 СанПиН 1.2.3685-21	
ВОДА водных объектов	гл. V, п. 91 СанПиН 2.1.3684-21	
Пестициды	Таблица 9.1. СанПиН 1.2.3685-21	
Физические факторы		
микроклимат		
на раб. местах в помещениях	Таблица 5.2., 5.3., 5.61. СанПиН 1.2.3685-21	п. 27- 33 СанПиН 1.2.3685-21
общ. зданий	Таблица 5.27. - 5.34., п. 88-99 СанПиН 1.2.3685-21	п. 88-99 СанПиН 1.2.3685-21
жилые здания и общежития	Таблица 5.27. СанПиН 1.2.3685-21	
общ. зданий	Таблица 5.28., 5.29. СанПиН 1.2.3685-21	
ЛПУ	Таблица 5.30., п. 96 СанПиН 1.2.3685-21	
бассейны	Таблица 5.31. СанПиН 1.2.3685-21	
бани	Таблица 5.32. СанПиН 1.2.3685-21	
парикмахерские и косметолог	Таблица 5.33., п. 97 СанПиН 1.2.3685-21	
детские учреждения	Таблица 5.34., п. 98, 99 СанПиН 1.2.3685-21	п. 98 СанПиН 1.2.3685-21
шум		
раб. места	п.35, таб. 5.66 СанПиН 1.2.3685-21	п.34 СанПиН 1.2.3685-21
жилые, обществен, территории	Таблица 5.35., п. 100-106 СанПиН 1.2.3685-21	п. 100-106 СанПиН 1.2.3685-21
вибрация		
производственная	Таблица 5.4., 5.67. СанПиН 1.2.3685-21	
жилые, палаты ЛПУ, санатор	Таблица 5.36., п. 107-114 СанПиН 1.2.3685-21	п. 107-114 СанПиН 1.2.3685-21
общественные здания	Таблица 5.37., п. 115, 116 СанПиН 1.2.3685-21	п. 115, 116 СанПиН 1.2.3685-21
инфразвук		
инфразвук на раб местах	Таблица 5.5. СанПиН 1.2.3685-21	
жилые и общественные	Таблица 5.38., п. 117 СанПиН 1.2.3685-21	п. 117 СанПиН 1.2.3685-21
Ультразвук		
воздушный ультразвук (р.м.)	Таблица 5.6., 5.65. СанПиН 1.2.3685-21	
контактный ультразвук (р.м.)	Таблица 5.7. СанПиН 1.2.3685-21	
жилые и общественные	Таблица 5.39., п. 119, 120 СанПиН 1.2.3685-21	п. 119 СанПиН 1.2.3685-21
ЭМП		
раб. места	Таблица 5.8. - 5.14., 5.72-5.74, п. 41-65 СанПиН 1.2.3685-21	п. 41-65 СанПиН 1.2.3685-21

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 20/232

жилые, обществен, территории	Таблица 5.40. - 5.42., п. 121-125 СанПиН 1.2.3685-21	п. 121-125 СанПиН 1.2.3685-21
лазерное излучение (р.м.)	Таблица 5.15. - 5.21., 5.43. - 5.49., п. 66-77, 126-135 СанПиН 1.2.3685-21	
УФО-излучение		
раб. места	п. 78-81 СанПиН 1.2.3685-21	п. 78-81 СанПиН 1.2.3685-21
от изделий, товаров	Таблица 5.50., п. 136 СанПиН 1.2.3685-21	п. 136 СанПиН 1.2.3685-21
мед.техники	Таблица 5.51., п. 136,137 СанПиН 1.2.3685-21	п. 136,137 СанПиН 1.2.3685-21
освещенность	Таблица 5.22. - 5.25., п. 82-87 СанПиН 1.2.3685-21	п. 82-87 СанПиН 1.2.3685-21
раб. мест пром. предприятий	Таблица 5.25. СанПиН 1.2.3685-21	
раб. мест обществен. зданий	Таблица 5.25., СанПиН 1.2.3685-21	
жилые и общественные	Таблица 5.52. - 5.57., п. 138-164 СанПиН 1.2.3685-21	п. 138-164 СанПиН 1.2.3685-21
инсоляция (жилые, обществ, территории)	Таблица 5.58. - 5.60., п. 165-168 СанПиН 1.2.3685-21	п. 165-168 СанПиН 1.2.3685-21
аэроины	Таблица 5.73., п. 170-171 СанПиН 1.2.3685-21	п. 170-171 СанПиН 1.2.3685-21
Тяжесть и напряженность	Таблица 5.75 СанПиН 1.2.3685-21	
Продукты	Един.сан-гиг.треб. №299, СанПиН 2.3.2.1078 - 01, ТР ТС	
Смывы (кроме ЛПУ)	гл. 4 МР 4.2.0220-20, соотв объекту СП	гл. 4 МР 4.2.0220-20
Критерием удовлетворительного качества санитарной обработки оборудования, посуды, инвентаря и др. служит отсутствие на поверхности обработанных предметов санитарно-показательных, условно-патогенных, а также патогенных микроорганизмов		
Контроль правильности проведения технологического процесса		разд 7 МУ 122 - 5/72 от 23.10.1991 г.
эффективности тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий (пероксидаза, фосфотаза)	п.2.7., 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Калорийность, сухие вещества, жир, сахар, хим.состав, энергетическая ценность	п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Р. 7. Химический состав кулинарной продукции определяют с целью проверки соответствия его рекомендуемым нормам потребности в пищевых веществах		
Р. 7. Если фактическая энергетическая ценность суточного рациона ниже расчетной минимально допустимой, значит, имеет место недовложение сырья в блюда. Превышение фактической энергетической ценности над расчетной максимальной указывает на нарушение норм вложения сырья.		
2.7. При изготовлении блюд обеспечена последовательность и поточность технологических процессов.		
2.8. Изготовление продукции проводится в соответствии с технологическими документами		

СОП № 5. Проведение инспекции проектной документации

(основание: Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19 июля 2007 г. N 224 "О санитарно - эпидемиологических экспертизах, обследовании, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок", СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию", другие СП и СанПиН).

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) проектная документация с ее обоснованием
- 2) результаты обследования почвы на соответствие гигиеническим нормативам (п. 120 СанПиН 2.1.3684-21)
- 3) результаты радиационного контроля почвы (п. 122 СанПиН 2.1.3684-21)

СОП № 6. Проведении инспекции осуществления деятельности на предприятиях, осуществляющих деятельность по предоставлению услуг общественного питания

(основание: СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"; СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов
- 2) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний) (п.2.1.)
- 3) сведения о предварительных и периодических осмотрах персонала, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации (п. 2.21.)
- 4) гигиенический журнал (п.2.22.)
- 5) журнал регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции (п. 3.8., 8.6.4., Прилож. 2)
- 6) журнал контроля фритюрных жиров (п. 4.3.)
- 7) договор на проведение дезинсекции, дератизации (при наличии) (п. 2.23.)
- 8) документ по организации кейтеринга (при необходимости) (п. 6.1.2.)
- 9) журнал бракеража готовой продукции (при необходимости) (п. 7.1.3.)
- 10) утвержденное и согласованное меню (при необходимости) (п. 8.1.3.)
- 11) ведомость контроля за рационом питания (при необходимости)
- 12) договор на вывоз ТКО (п.2.17.)

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности на предприятиях, осуществляющих деятельность по предоставлению услуг общественного питания.

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприменимо	
I. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания					
1	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?				п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
2.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания выбор последовательности и по-				п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 23/232

	точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции?				
3.	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?				п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
4.	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?				п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
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 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?				п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
6.	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?				п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
7.	Проводится ли в предприятии общественно-				п. 2.1 СанПиН

	го 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?				2.3/2.4.3590-20; п. 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
8.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции?				п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
9.	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?				п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
10.	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?				п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
11.	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?				п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
12.	Проводится ли в предприятии общественно-				п. 2.1 СанПиН

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 25/232

	го питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания прослеживаемость пищевой продукции?				2.3/2.4.3590-20; п. 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
13.	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?				п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 3 статья 5, статья 21 ТР ТС 021/2011;
14.	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?				п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 3 статья 5, статья 21 ТР ТС 021/2011;
15.	Осуществляется ли контроль за использованием при перевозке пищевой продукции и продовольственного сырья специально предназначенных или специально оборудованных для таких целей транспортных средств в соответствии с требованиями технических регламентов?				п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 статья 5, статья 21 ТР ТС 021/2011;
16.	Соответствуют ли продовольственное сырье, готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, требованиям технических регламентов?				п. 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 5, 7 ТР ТС 021/2011;
17.	Соблюдаются ли требования к процессам утилизации пищевой продукции и продовольственного сырья, несоответствующей установленным требованиям, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности?				п. 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 5 и 18 ТР ТС 021/2011
18.	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 регистра-				п. 2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статья 5, статьи 21-24 ТР ТС 021/2011;

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 26/232

	ции, декларация о соответствии)?				
19.	Соответствует ли планировка, конструкция, размещение и размер производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, требованиям технического регламента?				п. 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10 и 14 ТР ТС 021/2011
20.	Обеспечивается ли в предприятии общественного питания последовательность (точность) технологических процессов, включающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала?				п. 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10 и 14 ТР ТС 021/2011
21.	Соблюдается ли запрет на работу с использованием продовольственного сырья на предприятии общественного питания, работающего с полуфабрикатами и не имеющего цехового деления?				п. 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10 и 14 ТР ТС 021/2011
22.	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?				п. 2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 7 статьи 17, часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
23.	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?				п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 1 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
24.	Соответствуют ли наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, наименованиям, указанным в технологических документах?				п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 1 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
25.	Оснащено ли предприятие общественного питания достаточным для реализации технологического процесса количеством:				п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статья 15 ТР ТС 021/2011
	- технологического, холодильного, моечного оборудования?				
	- инвентарем, посудой, тарой?				
26.	Соответствуют ли материалы и изделия, применяемые для производства, упаковки, хранения, перевозок, реализации и исполь-				п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статья 15 ТР ТС

	зования 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?				021/2011 раздел 16 главы II Единых санитарных требований
27.	Соответствует ли холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены требованиям, предъявляемым к питьевой воде?				п. 2.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; р. IV СанПиН 2.1.3684-21 раз- дел III таб N 3.1, 3.5, 3.12 СанПиН 1.2.3685- 21 ст 12 ТР ТС 021/2011
28.	Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях при размещении предприятий общественно-го питания в жилых зданиях?				п. 2.11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.1.3684-21; разделы I, V, VIII СанПиН 1.2.3685-21
29.	Оборудована ли система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые по-мещения?				п. 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.1.3684-21
30.	Оборудованы ли зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являюще-ся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла локальными вытяж-ными системами, которые могут присоеди-няться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений?				п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; р III, п. 129-130 гл VIII СанПиН 2.1.3684- 21; п. 4.21,4.42 СП 2.2.3670-20;гл. II, V СанПиН 1.2.3685-21
31.	Обеспечены ли помещения отделки конди-терских изделий приточной системой вен-тиляции с противопыльными и бактерицид-ными фильтрами?				п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011
32.	Обеззараживается ли воздух в помещениях, задействованных в приготовлении холод-ных блюд, мягкого мороженого, кондитер-ских цехах по приготовлению крема и от-делки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд с использованием бактерицидного оборудо-вания в соответствии с инструкцией по экс-плуатации?				п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011
33.	Оборудовано ли предприятие общественно-				п. 2.15 СанПиН

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 28/232

	го питания исправными системами, исключаящими риск загрязнения пищевой продукции холодного водоснабжения?				2.3/2.4.3590-20; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
34.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключаящими риск загрязнения пищевой продукции горячего водоснабжения (включая автономные системы и оборудование)?				п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
35.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключаящими риск загрязнения пищевой продукции водоотведения?				п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
36.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключаящими риск загрязнения пищевой продукции теплоснабжения (включая автономные системы и оборудование)?				п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
37.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключаящими риск загрязнения пищевой продукции вентиляции?				п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
38.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключаящими риск загрязнения пищевой продукции освещения?				п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
39.	Выполнена ли внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами?				п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011
40.	Выполняется ли требование о недопустимости наличия повреждений внутренней отделке производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания?				п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011
41.	Соблюдаются ли требования по сбору и обращению отходов и содержанию территории?				п. 2.17 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
42.	Подвергаются ли уборке все помещения, предназначенные для организации общественного питания?				п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ст 10 ТР ТС 021/2011
43.	Проводится ли влажная уборка в производственных помещениях ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств?				п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ст ТР ТС 021/2011
44.	Подвергаются ли уборке столы для посетителей после каждого использования?				п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
45.	Выделен ли отдельный промаркированный инвентарь для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений?				п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 10 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011
46.	Выделено ли специально отведенное место				

	при хранении уборочного инвентаря?				
47.	Хранится ли уборочный инвентарь для туалета отдельно от инвентаря для уборки других помещений?				
48.	Соблюдается ли запрет на проведение ремонта производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания?				п. 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ч. 8 ст. 14 ТР ТС 021/2011
49.	Проходят ли работники предприятия общественного питания: профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию в соответствии с установленным законодательством?				п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
50.	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?				п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011
51.	Вносятся ли результаты осмотра в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях?				п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 7 ст. 11 ТР ТС 021/2011
52.	Соответствует ли список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, числу работников на этот день в смену?				
53.	Отстраняются ли лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями от работы с пищевыми продуктами?				
54.	В помещениях предприятия отсутствуют насекомые и грызуны, синантропные птицы и животные?				п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ст. и 14 ТС 021/2011
55.	Соблюдается ли запрет на проживание в предприятиях общественного питания физических лиц?				
56.	Соблюдается ли запрет на хранение личных вещей и комнатных растений в производственных помещениях предприятия общественного питания?				
III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов					
57.	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?				п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статья 17 ТР ТС 021/2011

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 30/232

58.	Имеется ли отдельные для сырья и готовой к употреблению пищевой продукции: - технологическое и холодильное оборудование? - производственные столы, разделочный инвентарь?				п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
59.	Промаркирован ли разделочный инвентарь?				
60.	Соблюдаются ли условия обработки (мытьё и дезинфекция) кухонной и столовой посуды, подносов для посетителей?				
61.	Применяется ли столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования в соответствии с маркировкой по их применению?				
62.	Соблюдается ли запрет на повторное использование одноразовой посуды и инвентаря?				
63.	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?				п. 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
64.	Соблюдается ли работниками требования по соблюдению правил личной гигиены и обязанности?				п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 9 ч. 3 ст. 10, ч. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011
65.	Соблюдается ли время нахождения готовых блюд на раздаче не более 3 часов с момента изготовления?				п. 3.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
66.	Соблюдается ли запрет на размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования)?				п. 3.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч. 12 ст. 17 ТР ТС 021/2021
67.	Соблюдаются ли при реализации пищевой продукции сроки годности и условия хранения реализации продукции общественного питания?				п. 3.5.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 1, 2 ч. 3 ст. 10, ч. 4 ст., ч. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011
68.	Соблюдается ли запрет на реализацию на следующий день готовых блюд?				п. 3.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
69.	Соблюдается ли запрет на замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни?				п. 3.5.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
70.	Созданы ли условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел)?				п. 3.6.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
71.	Проводится ли упаковывание реализуемой вне предприятия пищевой продукции общественного питания по заказам потребителей,				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 31/232

	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?				
72.	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?				п. 3.5.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
73.	Оборудованы ли отдельные туалеты с раковинами для мытья рук для посетителей и работников предприятий общественного питания (за исключением предприятий вместимостью менее 25 посадочных мест)?				п. 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч. 2 ст. 14, п. 9 ч. 3 ст. ТР ТС 021/2011
74.	Соблюдается ли требование для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений?				п. 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч. 2 ст. 14, п. 9 ч. 3 ст. ТР ТС 021/2011
75.	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				п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч. 3 ст. 10, ч. 4 ст. 11 ТР ТС 021/2011
76.	Соблюдается ли условие изготовления полуфабрикатов в стационарных предприятиях общественного питания?				п. 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 7 ч. 3 ст. 10, ч. 4 ст. 13 ТР ТС 021/2011
77.	Соблюдаются ли условия обеспечения павильона (палатка, тент и прочее), водоснабжением и водоотведения, а также холодильным оборудованием для хранения полуфабрикатов?				
78.	Используется ли только одноразовая посуда и столовые приборы?				
79.	Жарка осуществляется непосредственно перед реализацией?				
80.	Имеются ли условия для соблюдения работниками правил личной гигиены?				
81.	Имеется ли специальное место на улице для мытья использованного инвентаря и тары?				
82.	Соблюдается ли условие мойки использованного инвентаря и тары в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице?				
83.	Соблюдаются ли условия обработки (мытьё, сушка) столовых приборов и посуды, подносов?				п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч. 3 ст. 10, ч. 4 ст. 11 ТР

84.	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?				ТС 021/2011
85.	Осуществляется ли применение дезинфицирующих средств при мойке посуды и столовых приборов ручным способом?				
86.	Обрабатываются ли аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств?				п. 3.11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч. 3 ст. 10, ч. 4 ст. 11 ТР ТС 021/2011
87.	Промываются и дезинфицируются ли водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции?				п. 3.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч. 3 ст. 10, ч. 4 ст. 11 ТР ТС 021/2011
88.	Оборудованы ли складские помещения для хранения продукции приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами?				п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч. 2 ст. 15, п. 7 ч. 3 ст. ТР ТС 021/2011
89.	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?				п. 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					
90.	При использовании пищевых добавок проводится ли контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению?				п. 4.1, 4.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ст. ТР ТС 022/2011, п. 1 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011
91.	Доводится ли информация о наличии пищевых добавок, аллергенов в готовой продукции до сведений потребителей?				
92.	Осуществляется ли ежедневный контроль фритюрных жиров, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, с фиксированием информации о замене фритюрных жиров в электронном или бумажном виде и хранением не менее трех месяцев?				п. 4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011
93.	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				п. 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 101 СанПиН 3686-21, ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011

	таких работ)?				
94.	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?				п. 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; раздел 20 Единых сан-эпид требований
95.	Используются ли моющие и дезинфицирующие средства, прошедшие подтверждение соответствия в установленном порядке?				ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011
96.	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 статьи 10 ТР ТС 021/2011
97.	Имеется ли маркировка на емкостях с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности?				п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Ед. сан.- эпидем. требования, ч. 3 ст. ТР ТС 021
98.	Осуществляется ли контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля?				ст. 10 ТР ТС 021/2011
99.	Соблюдается ли запрет на использование ртутных термометров в предприятии общественного питания?				п. 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; р. 20 Ед. сан.-эпидем. требования

V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

100.	Используются ли термометры для контроля температуры блюд на линии раздачи?				п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011;
101.	Соответствуют ли температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, технологическим документам?				п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)

102.	Соответствуют ли количество столовой посуды и приборов, запас фужеров, стаканов и чашек количеству порций для однократного применения?				п. 6.1.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
103.	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?				п. 6.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

104.	Производится ли вскрытие потребительских упаковок и емкостей с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия?				п. 6.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
105.	Соблюдается ли требование по комплектации контейнеров и тележек с пищевой продукцией не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия?				п. 6.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
106.	Соблюдается ли требование по доставке пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком?				п. 6.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч 2 статьи 17 ТР ТС 021/2011
107.	Соблюдается ли требование к информации, обязательной к нанесению на ярлык пищевой продукции?				п. 6.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 12 ст. 17 ТР ТС 021/2011
108.	Сохраняются ли ярлыки до конца обслуживания мероприятия?				п. 6.1.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ч. 12 ст. 17 ТР ТС 021/2011
109.	Соблюдается ли срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не более 3 часа (включая время их перевозки)?				п. 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					
110.	Соблюдается ли запрет на реализацию пищевой продукции домашнего (непромышленного изготовления)?				п. 7.2.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
111.	Закрывается ли плотно буфетно-кухонное оборудование, в том числе съемное, и имеет ли исправные запоры для предупреждения загрязнения пищевой продукции?				п. 7.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
112.	Соблюдаются ли условия охлаждения пищевой продукции до температуры не выше +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
113.	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
114.	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
115.	Обеспечивается ли пломбирование всех дверец буфетно-кухонного оборудования с бортовым питанием и наличие на них мар-				п. 7.2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	кирочных ярлыков с указанием наименования готового блюда, изготовителя, его адреса, даты изготовления и окончательного срока годности бортового питания, условий хранения?				
116.	Сохраняются ли ярлыки до конца рейса?				
117.	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
118.	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
119.	Соблюдается ли запрет на прием контейнеров с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности пищевой продукции на борт воздушного судна?				
120.	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
121.	Имеется ли на воздушных судах оборудование для разогрева бортового питания?				
122.	Созданы ли условия для хранения алюминиевых контейнеров (касалеток) с бортовым питанием при температуре 4 ± 2 °С или при наличии сухого льда?				
123.	Соблюдаются ли условия сбора использованных подносов?				

Орган инспекции ФГБУЗ ЦГиЭ №141 ФМБА России		
Рабочая инструкция Альбом программ инспекции (СОП)		
Идентификационный номер: РИ 03-04-23	Редакция № 3 от 31.10.2023 г.	Лист: 36/232

СОП № 7. Проведении инспекции осуществления деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию

(основание: СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"; 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"; СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"; СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"; ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"; ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" гл. 1-14; ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции"; Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утв. решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299)).

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов
- 2) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний) (п. 1.3.)
- 3) личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (п. 1.4., 1.5.)
- 4) протоколы исследования воды (п. 3.2.)
- 5) журнал регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции (п.6.2., 7.5.)
- 6) договор на проведение дезинсекции, дератизации (при наличии) (п. 10.8.)

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию.

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
I. Общие требования					
	Обеспечивается ли проведение производственного контроля на предприятии торговли в соответствии с программой производственного контроля?				п. 1.3 СП 2.3.6.3668-20)
II. Требования к размещению организаций торговли					
2.	Соблюдаются ли требования к загрузке продукции с торцов жилых зданий?				п. 2.1 СП 2.3.6.3668-20;
3.	Соблюдаются ли требования к загрузке продукции из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров?				п. 138 СанПиН 2.1.3684-21
4.	Соблюдаются ли требования к загрузке продукции со стороны автомобильных дорог?				
5.	Соблюдается ли запрет на загрузку материалов, продукции, товаров со стороны двора многоквартирного дома,				п. 2.1 СП 2.3.6.3668-20;

	где расположены входы в жилые помещения?				п. 139 СанПиН 2.1.3684-21
6.	Соблюдается ли запрет на размещение над жилыми комнатами, под ними, а также смежно с ними машинных отделений и шахт лифтов, мусороприемной камеры, стволов мусоропровода и устройств для его очистки и промывки, электрощитовых, венткамер, насосных, индивидуальных насосных пунктов с насосным оборудованием, водомерных узлов с насосным оборудованием, трансформаторных подстанций, промышленного холодильного оборудования, за исключением холодильных витрин и ларей, установленных в торговых объектах?				п. 2.1 СП 2.3.6.3668-20; п. 137 СанПиН 2.1.3684-21
7.	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?				п. 2.4 СП 2.3.6.3668-20
8.	Соблюдаются ли требования по обустройству, оборудованию и содержанию рынка, а также по организации его деятельности по продаже продовольственных товаров?				п. 1.2 СП 2.3.6.3668-20;
III. Требования к организации водоснабжения и водоотведения					
9.	Соответствует ли система водоснабжения, водоотведения требованиям к общественным зданиям и сооружениям, в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения?				п. 3.1 СП 2.3.6.3668-20; п. 2.2, 2.3 СП 2.1.3678-20
10.	Находятся ли системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения в исправном состоянии?				п. 3.4 СП 2.3.6.3668-20; п. 2.2 СП 2.1.3678-20
11.	Соблюдаются ли требование по доставке автотранспортом питьевой воды и оборудования устройств приема, хранения и расхода воды при организации автономной системы холодного водоснабжения на торговом объекте, не имеющем собственного источника водоснабжения?				п. 3.1 СП 2.3.6.3668-20 п. 2.2, 2.3 СП 2.1.3678-20
12.	Соблюдаются ли требование к внутренней поверхности грузовых отделений транспортных средств (автоцистерн, бочек), перевозящих питьевую воду, а также емкостей для хранения и расхода воды?				п. 3.1 СП 2.3.6.3668-20
13.	Имеются ли устройства локальных очистных сооружений при оборудовании внутренней канализационной сети при отсутствии возможности подключения к централизованной системе водоотведения?				п. 3.5 СП 2.3.6.3668-20
14.	Осуществляется ли водоотведение стоков в водонепроницаемую емкость, при отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений?				п. 3.5 СП 2.3.6.3668-20
15.	Осуществляется ли вывоз сточных вод на очистные сооружения или сливные станции автотранспортом, предназначенным для транспортирования сточных вод?				п. 3.5 СП 2.3.6.3668-20
16.	Соблюдается ли запрет на сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию?				п. 3.5 СП 2.3.6.3668-20
17.	Соблюдается ли запрет на организацию (устройство) поглощающих колодцев?				
18.	Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по водоотведению стоков от производственных				п. 3.6 СП 2.3.6.3668-20

	помещений при размещении торгового объекта в многоквартирном доме, общественном или административном здании отдельно от системы водоотведения стоков этих зданий?				
19.	Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по наличию гидравлических затворов (сифонов) на приемниках стоков?				п. 3.6 СП 2.3.6.3668-20
20.	Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по прокладке канализационных стояков в производственных, фасовочных и складских помещениях без защитных коробов и с отверстиями для прочисток и ревизий?				п. 3.6 СП 2.3.6.3668-20
21.	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?				п. 3.6 СП 2.3.6.3668-20
IV. Требования при организации отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений					
22.	Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях в части исключения риска загрязнения воздушной среды в помещениях организации, ухудшения условий труда на рабочих местах в общественных и административных зданиях, в которых расположен торговый объект, а также порчу пищевой продукции при ее хранении?				п. 4.2 СП 2.3.6.3668-20; п. 128 СанПиН 2.1.3684-21; п. 2.6 СП 2.1.3678-20
23.	Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях в части ухудшения для здоровья человека условий проживания, в которых расположен торговый объект?				
24.	Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях по оборудованию автономной системы вентиляции в санитарно-бытовых помещениях (туалеты, душевые, комнаты гигиены женщин)?				
25.	Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях по оборудованию автономной системы вентиляции организаций торговли от системы вентиляции многоквартирного жилого дома?				
26.	Оборудованы ли в помещениях для хранения, подготовки и реализации пищевых продуктов лампы специальными защитными устройствами для предупреждения попадания в пищевую продукцию осколков стекла?				п. 4.4 СП 2.3.6.3668-20
V. Требования к помещениям торговых объектов					
27.	Соблюдаются ли требования к обеспечению поточности неупакованной пищевой и непищевой?				п. 5.1 СП 2.3.6.3668-20
28.	Соблюдаются ли требования к обеспечению поточности неупакованной переработанной и готовой к употреблению пищевой продукции?				
29.	Обеспечено ли при наличии специализированных отделов организация специально оборудованных помещений или зон в указанных отделах для подготовки (фасовки) пище-				п. 5.2 СП 2.3.6.3668-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 39/232

	вой продукции к продаже: мяса, рыбы, овощей, гастрономических и молочно-жировых продуктов?				
30.	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?				п. 5.2 СП 2.3.6.3668-20
31.	Оборудованы ли фасовочные помещения для скоропортящихся пищевых продуктов холодильным оборудованием?				статья 4 ТР ТС 021/2011 п. 5.2 СП 2.3.6.3668-20
32.	Соблюдается ли требование по обработке и хранению используемых в торговом объекте контейнеров, тележек и корзин для самообслуживания покупателей отдельно от торгового оборудования и инвентаря?				п.5.3 СП 2.3.6.3668-20
33.	Соблюдается ли требование по хранению уборочного инвентаря в специально выделенном месте при отсутствии отдельного помещения?				п. 5.4 СП 2.3.6.3668-20
34.	Соблюдается ли требование по выделению помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, оборудованных подводкой к нему холодной и горячей?				п. 5.4 СП 2.3.6.3668-20
35.	Предусмотрены ли отдельные складские помещения для пищевой продукции и непродовольственных товаров при наличии возможности такого разделения?				п. 5.5 СП 2.3.6.3668-20
36.	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?				п. 5.5 СП 2.3.6.3668-20
37.	Соблюдается ли требование по выделению в торговых залах для реализации непищевой продукции отдельных торговых зон (отделы, секции, стеллажи)?				п. 5.5 СП 2.3.6.3668-20
38.	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?				п. 5.6 СП 2.3.6.3668-20
39.	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?				п. 5.6 СП 2.3.6.3668-20
40.	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?				п. 5.6 СП 2.3.6.3668-20
41.	Соблюдаются ли требования к внутренней отделке помещений материалами, устойчивыми к проведению уборки				п. 5.7 СП 2.3.6.3668-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 40/232

	влажным способом и обработке дезинфицирующими средствами?				
42.	Соблюдаются ли требования к внутренней отделке помещений в части отсутствия поражения плесневыми грибами потолков и стен в помещениях торгового объекта?				п. 5.7 СП 2.3.6.3668-20; п. 2.7 СП 2.1.3678-20
43.	Соблюдаются ли требования к внутренней отделке помещений в части отсутствия дефектов стен и полов в помещениях торгового объекта?				
44.	Соблюдается ли требование к оборудованию туалета для посетителей (при наличии) отдельно от туалетов для работников торговых объектов?				п. 5.8 СП 2.3.6.3668-20
45.	Соблюдается ли требование по обеспечению работников торговых объектов туалетами, раковинами для мытья рук с подводом горячей и холодной воды со смесителем?				
VI. Требование к оборудованию, инвентарю и посуде					
46.	Используемые на предприятии торговли оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами?				п. 6.1 СП 2.3.6.3668-20; ст.15 ТР ТС 021/2011;
47.	Соблюдается ли запрет на использование ртутных термометров для контроля за температурным режимом хранения?				п. 6.2 СП 2.3.6.3668-20
48.	Соблюдается ли требование по оснащению холодильного оборудования термометрами или средствами автоматического контроля регистрации температурного режима хранения скоропортящейся пищевой продукции?				п. 6.2 СП 2.3.6.3668-20
49.	Соблюдается ли требование по оснащению складских помещений для хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов средствами измерения температуры и влажности?				п. 6.2 СП 2.3.6.3668-20
50.	Соблюдается ли требование при использовании колоды для рубки мяса по ее ежедневной обработке: зачистке и посыпанию поверхности пищевой солью, а при наличии дефектов - спиливанию?				п. 6.3 СП 2.3.6.3668-20
VII. Требования к перевозке, приему, размещению и условиям хранения пищевой продукции					
51.	Осуществляется ли транспортирование пищевой продукции в условиях, обеспечивающих установленные изготовителем условия хранения?				п. 1 ст. 17 ТР ТС 021/2011; п. 7.1 СП 2.3.6.3668-20
52.	Осуществляется ли перевозка (транспортирование) пищевой продукции транспортными средствами, в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции?				
53.	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?				п. 2 ст. 17 ТР ТС 021/2011; п. 7.1 СП 2.3.6.3668-20
54.	Обеспечивает ли конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров защиту пищевой продук-				п. 3, п. 4 ст. 17 ТР ТС

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 41/232

	ции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции?				021/2011; п. 7.1 СП 2.3.6.3668-20
55.	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?				п. 2,3,4 ст. 17 ТР ТС 021/2011; п. 7.1 СП 2.3.6.3668-20
56.	Выполнена ли внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров из моющихся и нетоксичных материалов?				п. 5 статьи 17 ТР ТС 021/2011; п. 7.1 СП 2.3.6.3668-20
57.	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?				п. 6 статьи 17 ТР ТС 021/2011; п. 7.1 СП 2.3.6.3668-20
58.	Соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза, вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров?				п. 6 статьи 17 ТР ТС 021/2011; п. 7.1 СП 2.3.6.3668-20; глава III СанПиН 1.2.3685-21
59.	Сопровождается ли поступающая на предприятие торговли пищевая продукция товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции?				п. 3 статьи 5 ТР ТС 021/2011; п. 7.2 СП 2.3.6.3668-20
60.	Принимаются ли меры по изъятию из обращения пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно?				п. 4 статьи 5 ТР ТС 021/2011; п. 7.7 СП 2.3.6.3668-20
61.	Принимается ли пищевая продукция в таре и упаковке с нарушенной целостностью?				п. 7.3 СП 2.3.6.3668-20
62.	Сохраняются ли этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировка для пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку до момента ее реализации?				п. 7.4 СП 2.3.6.3668-20
63.	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?				п. 7.5 СП 2.3.6.3668-20
64.	Соблюдаются ли требования к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции?				п. 7.5, 7.7-7.14 СП 2.3.6.3668-20; п. 7, 8 ст 17 ТР ТС 021/2011;
65.	Соблюдается ли требование товарного соседства, при размещении пищевой продукции в торговом объекте, в целях исключения ее загрязнения и изменения органолептических свойств (запахов)?				п. 7.6, 7.7 СП 2.3.6.3668-20; п. 8 статьи 17 ТР ТС 021/2011
66.	Соблюдается ли запрет на хранение пищевой продукции				п. 8 статья 17

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 42/232

	совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции?				ТР ТС 021/2011 пункт 7.6 СП 2.3.6.3668-20
67.	Соблюдается ли запрет на фасовку непищевой продукции в отделах (секциях) по реализации пищевой продукции или фасовочных для пищевых продуктов?				п. 7.7 СП 2.3.6.3668-20
68.	Соблюдается ли требование по размещению изъятой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, отдельно от пищевой продукции, предназначенной для реализации населению?				п. 3 статья 18 ТР ТС 021/2011; п. 7.7 СП 2.3.6.3668-20
69.	Сопровождается ли пищевая продукция, находящаяся на хранении, информацией об условиях хранения, сроке годности продукции?				п. 9 статьи 17 ТР ТС 021/2011; статья 4 ТР ТС 022/2011
70.	Соблюдаются ли требования к хранению пищевой продукции в складских помещениях, фасовочных при размещении на стеллажах, поддонах?				п. 7.8 СП 2.3.6.3668-20;
71.	Соблюдается ли запрет к соприкосновению пищевой продукции с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления при хранении пищевой продукции в торговом объекте?				п. 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011
72.	Соблюдается ли запрет на хранение непосредственно на полу пищевой продукции неупакованной в транспортную тару?				
73.	Соблюдается ли запрет на хранение не упакованной в потребительскую или транспортную упаковку пищевой продукции вне складских помещений либо специально оборудованных зон?				п. 7.8 СП 2.3.6.3668-20
74.	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?				п. 7.9 СП 2.3.6.3668-20; п. 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011, п. 92,93 ТР ТС 034/2013
75.	Соблюдаются ли требования по хранению на стеллажах или поддонах в холодильных камерах мороженого мяса?				
76.	Соблюдаются ли требования по хранению в транспортной таре в холодильных камерах мясных полуфабрикатов, субпродуктов, птицы мороженой и охлажденной?				п. 7.9 СП 2.3.6.3668-20
77.	Обеспечены ли условия хранения охлажденной и мороженой рыбы в транспортной таре в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем?				п. 7.10 СП 2.3.6.3668-20; п. 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011, п. 57 ТР ЕАЭС 040/2017
78.	Соблюдаются ли условия хранения хлеба и хлебобулочных изделий в складских помещениях и (или) торговом зале?				п. 7.11 СП 2.3.6.3668-20
79.	Соблюдается ли запрет на соприкосновение хлеба и хлебобулочных со стенами и (или) полом помещений при их хранении?				п. 7.11 СП 2.3.6.3668-20
80.	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 исполь-				п. 7.11 СП 2.3.6.3668-20

	зованием моющих и дезинфицирующих средств?				
81.	Соблюдается ли требование при приеме кондитерских изделий с кремом упакованными в потребительскую или транспортную упаковку?				п. 7.12 СП 2.3.6.3668-20
82.	Соблюдаются ли условия хранения сыпучих пищевых продуктов, установленные производителями пищевой продукции?				п. 7.13 СП 2.3.6.3668-01;
83.	Соблюдаются ли требования к хранению сыпучих пищевых продуктов в помещениях не зараженными амбарными вредителями?				п. 7 статья 17 ТР ТС 021/2011
84.	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?				п. 7.13 СП 2.3.6.3668-01;
85.	Соблюдаются ли требования к обеспечению условий для хранения овощей и корнеплодов, установленные производителями пищевой продукции?				п. 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011
86.	Осуществляется ли хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов без доступа естественного и искусственного освещения или в светонепроницаемой упаковке?				
87.	Соблюдается ли требование по изготовлению льда, используемого для приготовления и охлаждения пищевой продукции?				п. 7.15 СП 2.3.6.3668-20
VIII. Требования к условиям реализации пищевой продукции					
88.	Соблюдаются ли требования по соблюдению условий хранения и сроков годности пищевой продукции, установленных изготовителем, при ее реализации?				п. 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011;
89.	Соблюдается ли запрет на реализацию пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов?				п. 8.1 СП 2.3.6.3668-20
90.	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)?				п. 8.2 СП 2.3.6.3668-20
91.	Соблюдается ли запрет на привлечение персонала, осуществляющего уборку производственных и служебных помещений, и подсобные рабочие к подготовке пищевой продукции к продаже?				п. 8.2 СП 2.3.6.3668-20
92.	Соблюдаются ли требования к использованию промаркированных и отдельных инвентаря, разделочных досок и ножей, при подготовке пищевой продукции к реализации?				п. 8.3 СП 2.3.6.3668-20
93.	Соблюдается ли запрет на реализацию готовой пищевой продукции без упаковки?				п. 8.4 СП 2.3.6.3668-20
94.	Соблюдается ли запрет на взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка), без упаковки?				п. 8.5 СП 2.3.6.3668-20
95.	Соблюдается ли запрет на продажу яиц в отделах (секци-				

	ях), реализующих не упакованную производителем пищевую продукцию, готовую к употреблению?				
96.	Соблюдается ли запрет на упаковывание пищевой продукции под вакуумом?				
97.	Соблюдается ли требование к процессу реализации взвеса 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?				п. 8.6 СП 2.3.6.3668-20; ТР ТС 021/2011; п. 5, 6; часть 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011
98.	Соблюдается ли требование к отпуску покупателям готовой к употреблению нефасованной плодоовощной переработанной пищевой продукции, и с использованием специального инвентаря, отдельно от сырых овощей и фруктов?				п. 8.7 СП 2.3.6.3668-20
99.	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?				п. 8.9 СП 2.3.6.3668-20; п. 57 ТР ЕАЭС 040/2016
100.	Оборудованы ли средствами контроля температурного режима витрины самообслуживания?				п. 8.10 СП 2.3.6.3668-20;
101.	Соблюдаются ли условия хранения для замороженной пищевой продукции, установленные изготовителем, в витринах самообслуживания торгового зала или в холодильном оборудовании прилавка?				п. 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011
102.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукции без товаросопроводительных документов?				п. 8.11 СП 2.3.6.3668-20;
103.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукции, не соответствующей органолептическим показателям?				п. 4 статьи 5; статья 39 ТР ТС 021/2011;
104.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению в негерметичных, деформированных, консервов и банок с признаками бомбажа и микробиологической порчи?				ТР ТС 022/2011
105.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению позеленевших клубней картофеля?				
106.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению размороженных и в последующем повторно замороженных пищевых продуктов?				
107.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукции с истекшими сроками годности?				
108.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукция без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов?				
109.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению не выпотрошенной птицы (за исключением дичи), яйца с загрязненной скорлупой, с пороками и дефектами, утиного и гусиного яйца, продуктов домашнего приготовления и бахчевых культур частями и с надрезами?				

110.	Реализация сырого молока на сельскохозяйственных рынках осуществляется при наличии предупреждающей надписи о необходимости его кипячения?				п. 8.11 СП 2.3.6.3668-20; п. 10 ТР ТС 033/2013
111.	Соблюдаются ли условия при доставке пищевой продукции заказчику, обеспечивающих их качество, безопасность и исключают их загрязнение и порчу?				п. 8.12 СП 2.3.6.3668-20; п. 1-5 статьи 17 ТР ТС 021
112.	Соблюдаются ли условия при продаже овощей и фруктов, бахчевых культур с лотков, тележек и на открытых специально оборудованных для этих целей площадках?				п. 8.13 СП 2.3.6.3668-20
113.	Соблюдается ли запрет на хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле?				

IX. Требования к нестационарным торговым объектам при организации мелкорозничной сети и ярмарок

114.	Соблюдаются ли требования к объектам мелкорозничной торговли и ярмарок, реализующих пищевые продукты:				п. 9.1, 9.2, 9.5-9.7 СП 2.3.6.3668-20
	- по соблюдению условий хранения и реализации пищевой продукции:				
	а) по реализации хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий?				
	б) по реализации бахчевых культур?				
	в) по реализации горячих готовых кулинарных изделий?				
	- по оборудованию раковины для мытья рук с учетом подведения воды?				
	- по размещению нестационарных торговых объектов, в том числе и при организации ярмарок в местах, расположенных на расстоянии не более 100 м от туалета?				
- по ежедневному вывозу оборотной тары после завершения работы с территории нестационарного торгового объекта?					
115.	Соблюдается ли требование по санитарной обработке передвижных средств, используемых при организации развозной и разносной торговли по окончании рабочего дня?				п. 9.3 СП 2.3.6.3668-20
116.	Соблюдается ли запрет на реализацию в нестационарных торговых объектах и на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования?				п. 9.4 СП 2.3.6.3668-20
117.	Соблюдается ли требование по реализации хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий в упакованном виде?				п. 9.5 СП 2.3.6.3668-20;
118.	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?				п. 9.6 СП 2.3.6.3668-20

X. Требования к содержанию территории, помещений, инвентаря и оборудования

119.	Проводится ли ежедневная уборка территории торгового объекта?				п. 10.1, СП 2.3.6.3668-20
120.	Соблюдаются ли требования к сбору твердых коммунальных и иных отходов в мусоросборники, установленные на площадках с твердым покрытием?				п. 10.2 СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 2.1.3684-21
121.	Осуществляется ли хозяйствующим субъектом проведение промывки и дезинфекции мусоросборников, а также				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 46/232

	уборка, дезинфекция и дератизация места (площадки) накопления твердых коммунальных отходов?				
122.	Соблюдается ли требование по накоплению отходов в мусоросборниках при исключении возможности их загнивания и разложения?				
123.	Установлены ли в помещениях выделенные емкости, имеющие соответствующие маркировку для пищевых отходов и санитарного брака?				п. 10.3 СП 2.3.6.3668-20
124.	Соблюдается ли требование по мойке с применением моющих и дезинфицирующих мест холодильных камер и емкостей после удаления пищевых отходов?				
125.	Соблюдается ли требование по выделению места для мытья тары, предназначенной для пищевых отходов?				
126.	Проводится ли ежедневно влажная уборка во всех помещениях с применением моющих средств?				п. 10.4 СП 2.3.6.3668-20
127.	Проводится ли ежедневно уборка торгового зала в конце рабочего дня с применением моющих средств?				
128.	Проводится ли ежедневно влажная уборка в туалете с применением моющих и дезинфицирующих средств?				
129.	Проводится ли 1 раз в месяц уборка всех помещений, а также мытье оборудования и инвентаря с применением моющих и дезинфицирующих средств?				п. 10.5 СП 2.3.6.3668-20
130.	Промаркирован ли уборочный инвентарь для уборки торговых залов, складских и вспомогательных помещений в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ?				п. 10.6 СП 2.3.6.3668-20
131.	Соблюдается ли требование по хранению уборочный инвентарь и спецодежда для уборки туалетов в отдельно выделенных местах, отдельно от уборочного инвентаря других помещений?				п. 10.6 СП 2.3.6.3668-20
132.	Используются ли моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями?				п. 10.7 СП 2.3.6.3668-20; разделы 5.20 Ед сан-эпид требований;
133.	Имеют ли моющие и дезинфицирующие средства свидетельства о государственной регистрации или декларации о соответствии?				п. 84 СанПиН 3.3686-21
134.	Соблюдаются ли требования к хранению моющих и дезинфицирующих средств в таре изготовителя в отдельных помещениях или в специально отведенном месте?				п. 10.7 СП 2.3.6.3668-20; п. 85 СанПиН 3.3686-21
135.	Соблюдается ли запрет к хранению моющих и дезинфицирующих средств отдельно от пищевых продуктов?				п. 10.7 СП 2.3.6.3668-20
136.	Соблюдается ли требование о запрете присутствия (наличия) в торговом объекте насекомых и грызунов?				п. 10.8 СП 2.3.6.3668-20;
137.	Выполняется ли требование о недопущении содержания животных и птиц в объектах торговли?				п. 2.12 СП 2.1.3678-20; раздел 3 СанПиН 3.3686-21
138.	Проведены ли мероприятия, в том числе инженерно-технические, по защите зданий и помещений объектов торговли от проникновения насекомых и грызунов?				п. 10.8 СП 2.3.6.3668-20; СП 2.1.3678-20; раздел 3 СанПиН 3.3686-21
139.	Соблюдаются ли режимы мытья торгового инвентаря и оборудования?				п. 10.9 СП 2.3.6.3668-20;

					СП 2.1.3678-20
140.	Соблюдается ли требование к мойке и дезинфекции изометрических емкостей автоцистерн, используемых для реализации кваса, пива, молока, на предприятии-изготовителе данной пищевой продукции?				п. 10.10 СП 2.3.6.3668-20
141.	Соблюдается ли требование к режиму мытья автоматов по продаже пищевой продукции в соответствии с инструкцией по их эксплуатации?				п. 10.11 СП 2.3.6.3668-20
142.	Соблюдается ли требование по обработки пиво- и вино-разливочного оборудования, используемого в торговых объектах, в соответствии с инструкцией по эксплуатации с использованием моющих и дезинфицирующих средств?				п. 10.12 СП 2.3.6.3668-20
XI. Требования к личной гигиене работников торговых объектов					
143.	Соблюдается ли требование работниками торговых объектов, имеющих непосредственный контакт с пищевой продукцией, о снятии при посещении туалета санитарной одежды в специально отведенном месте и мытье рук с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета?				п. 11.1 СП 2.3.6.3668-20
144.	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?				п. 11.1 СП 2.3.6.3668-20
145.	Соблюдается ли требование по обеспечению мылом или иным моющим средством для мытья рук, туалетной бумагой, одноразовыми полотенцами или устройством для сушки рук?				п. 11.2 СП 2.3.6.3668-20
146.	Соблюдается ли требование об отдельном хранении и стирке санитарной и личной одежды персонала?				п. 11.3 СП 2.3.6.3668-20
147.	Соблюдается ли требование по обеспечению санитарной одеждой работников торговых объектов, имеющих контакт с пищевой продукцией?				п. 11.3 СП 2.3.6.3668-20
148.	Осуществляется ли замена санитарной одежды при ее загрязнении?				п. 11.3 СП 2.3.6.3668-20
149.	Соблюдается ли требование по выделению отдельной санитарной одежды для уборки помещений?				п. 11.3 СП 2.3.6.3668-20
150.	Соблюдается ли требование по работе в незагрязненной рабочей одежде или одноразовой одежде у работников, занятых проведением ремонтных работ в торговых и складских помещениях?				п. 11.4 СП 2.3.6.3668-20
XII. Требования к прохождению предварительных и периодических медицинских осмотров, гигиенической подготовки, аттестации, профилактических прививок					
151.	Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, медицинские осмотры?				п. 1.4 СП 2.3.6.3668-20;
152.	Проходят ли работники периодические медицинские осмотры?				статья 17 ТР ТС 021/2011; п. 58 СанПиН 3.3686-21
153.	Имеется ли у каждого работника, имеющего непосредственный контакт с пищевой продукцией, личная медицинская книжка, в которую внесена отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации?				п. 1.5, 1.6 СП 2.3.6.3668-20;

154.	Имеется ли у каждого работника, имеющего непосредственный контакт с пищевой продукцией, личная медицинская книжка, в которую внесены сведения о прививках в соответствии с законодательством РФ в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний?			
155.	Соблюдается ли запрет на допуск к работе работников, не прошедших медицинские осмотры и имеющих противопоказания к выполнению работ?			п. 61 СанПиН 3.3686-21
156.	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?			п. 7.1 СП 2.3.6.3668-20; часть 10 статьи 17 ТР ТС 021/2011
ХIII. Реализация непродовольственной продукции				
157.	Соблюдаются ли требования при реализации дезинфицирующих средств по наличию информации о государственной регистрации, инструкции, декларации?			П. 86 СанПиН 3.3686-21
158.	Соблюдаются ли требования при реализации дезинфицирующих средств по отпуску потребителям только в невскрытой упаковке, с необходимой маркировкой?			П. 86 СанПиН 3.3686-21

СОП № 8. Проведении инспекции осуществления деятельности торговли непродовольственными товарами

(основание: 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"; СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"; СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов
- 2) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний) (п. 2.1.)
- 3) договор на проведение дезинсекции, дератизации (при наличии)
- 4) договор на вывоз мусора

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности торговли непродовольственными товарами.

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Непри- м	
1.	Осуществляется ли хозяйствующим субъектом производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий?				пункт 2.1 СП 2.1.3678-20
2.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения?				пункт 2.2 СП 2.1.3678-20
3.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения (применимо в случае отсутствия централизованной системы водоснабжения и водоотведения)?				пункт 2.2 СП 2.1.3678-20
4.	Установлены ли водонагревающие устройства (применимо в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения)?				пункт 2.2 СП 2.1.3678-20
5.	Соответствует ли гигиеническим нормативам вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях?				п. 2.3 СП 2.1.3678-20; гл. III, IV СанПиН 1.2.3685-21
6.	Исключается ли использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей?				пункт 2.3 СП 2.1.3678-20
7.	Обеспечиваются ли в помещениях параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов?				п. 2.4 СП 2.1.3678-20, р. V СанПиН 1.2.3685-21

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 50/232

8.	В воздухе не допускается превышение предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ, определенных требованиями гигиенических нормативов?				п. 2.4 СП 2.1.3678-20, р. I СанПиН 1.2.3685-21
9.	Соответствуют ли уровни естественного и искусственного освещения, инсоляции в помещениях гигиеническим нормативам?				п. 2.5 СП 2.1.3678-20, р. V СанПиН 1.2.3685-21
10.	Соответствуют ли уровни шума в помещениях гигиеническим нормативам?				
11.	Соответствуют ли уровни вибрации в помещениях гигиеническим нормативам?				
12.	Соответствуют ли уровни электромагнитных полей в помещениях гигиеническим нормативам?				
13.	Проведено/проводится ли обследование технического состояния системы вентиляции перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет?				пункт 2.6 СП 2.1.3678-20
14.	Обеспечены ли местной системой вытяжной вентиляции помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги?				
15.	Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха?				
16.	Проводится ли микробиологическое исследование на наличие легионелл в централизованных системах кондиционирования и увлажнения воздуха, визуальное выявление микробного загрязнения участков и поверхностей (био пленок) в рамках производственного контроля с периодичностью не реже 2 раз в год за исключением кондиционирующих установок малой мощности без увлажнения воздуха и сплит-систем)?				пункты 132, 3216 СанПиН 3.3686-21
17.	Организуются ли профилактические мероприятия (с периодичностью не реже 1 раза в год), включающие общую очистку и промывку системы, физическую и (или) химическую дезинфекцию, резкое повышение температуры воды в системе до 65°C и выше, применение дезинфицирующих средств, обладающих способностью разрушать и предотвращать образование новых микробных биопленок (при наличии на объекте централизованных систем кондиционирования и увлажнения воздуха)?				
18.	Является ли вентиляция объекта автономной (в случае его размещения в многоквартирном жилом доме, за исключением вентиляции нежилых помещений, выбросы которых не будут приводить к превышению гигиенических нормативов качества атмосферного воздуха, установленных для территорий жилой застройки)?				пункт 128 СанПиН 2.1.3684-21
19.	Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибком?				
20.	Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке				пункт 2.7 СП 2.1.3678-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 51/232

	влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств?				
21.	Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)?				
22.	Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории?				п. 2.8 СП 2.1.3678-20, п. 49 СанПиН 2.1.3684-21
23.	Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками?				пункт 2.9 СП 2.1.3678-20
24.	Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема?				
25.	Имеет ли контейнерная площадка для сбора твердых коммунальных отходов твердое покрытие?				п. 2.10 СП 2.1.3678-20
26.	Организован ли сбор неисправных, перегоревших люминесцентных (энергосберегающих) ламп?				п. 218, 219 СанПиН 2.1.3684-21
27.	Оборудованы ли на территории места (площадки) накопления твердых коммунальных отходов?				пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21
28.	Оборудованы ли на территории специальные площадки для накопления крупногабаритных отходов?				
29.	Внесена ли контейнерная площадка в территориальную схему обращения с отходами?				
30.	Имеет ли контейнерная площадка и (или) специальная площадка для накопления крупногабаритных отходов подъездной путь?				
31.	Имеет ли контейнерная площадка твердое (асфальтовое, бетонное) покрытие?				
32.	Имеет ли контейнерная площадка уклон для отведения талых и дождевых сточных вод?				
33.	Имеет ли контейнерная площадка ограждение с трех сторон высотой не менее 1 метра?				
34.	Имеет ли специальная площадка для накопления крупногабаритных отходов твердое (асфальтовое, бетонное) покрытие?				
35.	Имеет ли специальная площадка для накопления крупногабаритных отходов уклон для отведения талых и дождевых сточных вод?				
36.	Имеет ли специальная площадка для накопления крупногабаритных отходов ограждение с трех сторон высотой не менее 1 метра?.				
37.	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 медицинских организаций?				пункт 4 СанПиН 2.1.3684-21
38.	Установлены ли хозяйствующими субъектами, которым принадлежат торговые объекты и рынки (далее - торговый объект), на территории соответствующих торговых объектов урны?				пункт 47 СанПиН 2.1.3684-21
39.	Оборудованы ли хозяйствующими субъектами, которым принадлежат торговые объекты, общественные туалеты на				пункт 48 СанПиН

	территории торгового объекта?				2.1.3684-21
40.	Соблюдены ли требования к максимальному количеству мусоросборников, устанавливаемых на контейнерных площадках?				пункт 6 СанПиН 2.1.3684-21
41.	Предусмотрены ли контейнеры для каждого вида отходов или группы однородных отходов, исключающие смешивание различных видов отходов или групп отходов, либо групп однородных отходов (в случае раздельного накопления отходов)?				пункт 7 СанПиН 2.1.3684-21
42.	Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки в соответствии с требованиями?				пункт 8 СанПиН 2.1.3684-21
43.	Не допускается ли промывка контейнеров и (или) бункеров на контейнерных площадках?				
44.	Исключена ли возможность попадания отходов из мусоросборников на контейнерную площадку?				
45.	Очищается ли контейнерная площадка после погрузки ТКО в мусоровоз (в случае ее загрязнения)?				п. 9 СанПиН 2.1.3684-21
46.	Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ?				пункт 2.11 СП 2.1.3678-20
47.	Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он отдельно от другого инвентаря?				
48.	Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание?				
49.	Отсутствуют ли в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?				п. 2.12 СП 2.1.3678-20
50.	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. 98, 108 Сан- ПиН 3.3686-21
51.	Обеспечивается ли установленная нормативами кратность плановых обследований на заселенность объекта членистоногими (силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность)?				п. 88, 98, 101 СанПиН 3.3686-21
52.	Проводится ли ежедневно профилактическая дезинфекция силами обученного персонала (в комнатах приема пищи персонала, в санитарных узлах для персонала и посетителей)?				пункты 129, 130 СанПиН 3.3686-21
53.	Организовано ли проведение предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудников в соответствии с требованиями действующего законодательства?				пункт 58 СанПиН 3.3686-21
54.	Выполнена ли внутренняя отделка помещений, используемых для хранения и реализации продукции производственно-технического назначения, товаров для личных и бытовых нужд (далее - товары), из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку с применением моющих средств?				пункт 3.1 СП 2.1.3678-20
55.	Отсутствуют ли повреждения у внутренней отделки поме-				

	щений, используемых для хранения и реализации товаров?				
56.	При транспортировании товаров бытовой химии, парфюмерных и косметических товаров, строительных материалов совместно с пищевой продукцией обеспечены ли условия, исключаящие их соприкосновение, загрязнение, а также изменение потребительских свойств пищевой продукции?				пункт 3.2 СП 2.1.3678-20
57.	Не допускается ли перевозка пестицидов и агрохимикатов транспортом, предназначенным для транспортировки пищевой продукции?				пункт 3.3 СП 2.1.3678-20
58.	Осуществляется ли хранение, транспортирование, реализация пестицидов и агрохимикатов в герметичной потребительской и (или) транспортной упаковке?				пункт 3.3 СП 2.1.3678-20
59.	Осуществляется ли хранение пестицидов и агрохимикатов, строительных материалов в отдельных помещениях, предназначенных для этих целей или в выделенных зонах складов для непродовольственных товаров?				пункт 3.5 СП 2.1.3678-20
60.	Обеспечиваются ли требования к организации погрузки и разгрузки материалов, продукции, товаров (в случае нахождения торгового объекта в помещениях, встроенных, встроено-пристроенных в многоквартирный дом, пристроенных к многоквартирному дому)?				пункты 138, 139 СанПиН 2.1.3684-21
61.	Осуществляются ли ежедневно в организациях, реализующих продукцию производственно-технического назначения, товаров для личных и бытовых нужд, профилактические дезинфекционные мероприятия в комнатах приема пищи персонала, санитарных узлах для персонала и посетителей силами обученного персонала организации, либо персонала организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность?				пункт 129 СанПиН 3.3686-21

СОП № 9. Проведение инспекции объектов, являющимся источниками химического, физического, биологического воздействия на среду обитания человека

(основание: СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «"Санитарно - защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов"; СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"; СП 2.6.1.2612-10 "Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010)"; СанПиН 2.6.1.1192-03 "Гигиенические требования к устройству и эксплуатации рентгеновских кабинетов, аппаратов и проведению рентгенологических исследований").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов;
- 2) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний);
- 3) другие документы, в зависимости от источника химического, физического, биологического воздействия на среду обитания человека

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции объектов, являющимся источниками химического, физического, биологического воздействия на среду обитания человека

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Непри- м	
1.	Имеется ли санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии нормативов предельно допустимых выбросов химических, биологических веществ и микроорганизмов в воздух санитарно-эпидемиологическим требованиям?				пункт 74 СанПиН 2.1.3684-21
2.	Имеется ли разработанный проект санитарно-защитной зоны?				п. 2.1 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03, п. 72 СанПиН 2.1.3684-21
3.	Имеется ли санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии проекта санитарно-защитной зоны санитарно-эпидемиологическим требованиям?				п. 4.2, 4.3 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03, п. 72 СанПиН 2.1.3684-21
4.	Имеется ли решение уполномоченного органа об установлении санитарно-защитной зоны?				пункт 72 СанПиН 2.1.3684-21
5.	Имеются ли превышения гигиенических нормативов по результатам исследования (измерения) атмосферного воздуха, уровней физического и (или) биологического воздействия на атмосферный воздух на границе объекта при отсутствии установленной санитарно-защитной зоны?				п. 1.2,1.5, 2.1,2.3,2.5 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 п. 72 СанПиН 2.1.3684-21; гл. I и V СанПиН 2.1.3685-21
6.	Приведены ли виды разрешенного использования земельных участков в соответствии с перечнем ограничений использования земельных участков, и не допускается ли размещение в границах СЗЗ жилой застройки, объектов образовательного и медицинского назначения, спортивных сооружений открытого типа, организаций отдыха детей и их оздоровления, зон рекреа-				пункт 72 СанПиН 2.1.3684-21; пункт 3.2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03;

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 55/232

	ционного назначения и для ведения садоводства?				
7.	Подтверждена ли достаточность установленных решением уполномоченного органа размера и границ санитарно-защитной зоны результатами лабораторных исследований?				пункт 72 СанПиН 2.1.3684-21, глава IV СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03
8.	Осуществляет ли выброс загрязняющих веществ, не имеющих утвержденных гигиенических нормативов (ПДК, ОБУВ)?				пункт 67 СанПиН 2.1.3684-21
9.	Осуществляется ли в целях подтверждения соблюдения гигиенических нормативов проведение лабораторных исследований на границе СЗЗ с учетом характеристик производственных процессов и метеорологических характеристик окружающей среды в объеме и с периодичностью, определенными программой производственного контроля?				пункт 73 СанПиН 2.1.3684-21
10.	Проводятся ли работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разработка методов контроля за факторами среды обитания (в случае установленной необходимости)?				пункт 73 СанПиН 2.1.3684-21
11.	Применяются ли при осуществлении производственного контроля за уровнями загрязнения атмосферного воздуха на границе санитарно-защитной зоны правила отбора проб (образцов) и методы их исследований (испытаний) и измерений, установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации?				пункт 73 СанПиН 2.1.3684-21
12.	Разработаны ли санитарно-противоэпидемические мероприятия, направленные на снижение уровней воздействия до гигиенических нормативов (ПДК/ОБУВ и (или) ПДУ) на границе СЗЗ или на территориях нормируемых объектов, в случаях если эксплуатация объектов, являющихся источниками воздействия на среду обитания человека, создает с учетом фона по указанным факторам уровни воздействия, превышающие гигиенические нормативы (в случае установленной необходимости)?				пункты 71, 70 СанПиН 2.1.3684-21
13.	Реализуются ли санитарно-противоэпидемические мероприятия, направленные на снижение уровней воздействия до ПДК (ОБУВ), ПДУ на границе СЗЗ или на территориях нормируемых объектов, в случаях если эксплуатация объектов, являющихся источниками воздействия на среду обитания человека, создает с учетом фона по указанным факторам уровни воздействия, превышающие гигиенические нормативы?				пункт 71 СанПиН 2.1.3684-21
14.	Имеется ли установленная седьмая подзона приаэродромной территории (в случаях, установленных законодательством Российской Федерации)?				пункты 69, 72 СанПиН 2.1.3684-21
15.	Соблюдаются ли ограничения, установленные в границах территории санитарно-защитной зоны?				п. 5.1-5.6 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03; п. 72 СанПиН 2.1.3684-21

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 56/232

16.	Соблюдаются ли ограничения, установленные в границах территории седьмой подзоны приаэродромной территории?				пункт 69 СанПиН 2.1.3684-21
17.	Имеется ли решение об изменении санитарно-защитной зоны (в случаях, предусмотренных законодательством)?				гл. IV СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03, п. 72 СанПиН 2.1.3684-21
18.	Имеется ли в наличии санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии условий работы с техногенными источниками ионизирующего излучения и радиоактивными отходами санитарным правилам?				п. 1.7 СП 2.6.1.2612-10, п. 2.5 СанПиН 2.6.1.1192-03
19.	Имеется ли в наличии специальное разрешение (лицензия) на право осуществления деятельности в области использования техногенных источников ионизирующего излучения и (или) обращения с радиоактивными отходами?				пункт 1.8 СП 2.6.1.2612-10

СОП № 10. Проведение инспекции обеспечения качества атмосферного воздуха

(основание: глава 3 СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов
- 2) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний) (п. 73)
- 3) протоколы исследования качества атмосферного воздуха (п. 66)
- 4) утвержденные нормативы ПДВ (п. 67, 74)
- 5) СЗЗ - Расчет канцерогенных и неканцерогенных рисков (п. 68)
- 6) перечень санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на снижение уровней воздействия до ПДК на границе санитарно-защитной зоны (п. 71)

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции обеспечения качества атмосферного воздуха

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
1.	Реализация санитарно - противоэпидемических, направленных на снижение уровней воздействия до ПДК на границе санитарно-защитной зоны				пункт 71, 72 СанПиН 2.1.3684-21
2.	Качество атмосферного воздуха				Таблица 1.1.-1.14., СанПиН 1.2.3685-21

СОП № 11. Проведение инспекции почвы

(основание: глава 7 СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов
- 2) Протокол исследования почвы (п.117)

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции почвы

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
1.	Использование почв				пункт 119, Прилож. 9 СанПиН 2.1.3684-21
2.	Грунты и их смеси, используемые в целях благоустройства населенных территорий				пункт 123 СанПиН 2.1.3684-21

СОП № 12. Проведение инспекции территории городских и сельских поселений

(основание: глава 2 СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов
- 2) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний).
- 3) договор на проведение дезинсекции, дератизации (при наличии) (п. 8, 42, 46)
- 4) Протокол исследования почвы на пляжах (п.38)
- 5) результаты обследования почвы на соответствие гигиеническим нормативам (п. 121 СанПиН 2.1.3684-21)

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции территории городских и сельских поселений

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
					СанПиН 2.1.3684-21
1.	Наличие контейнерных площадок для накопления ТКО, наличие подъездных путей				пункт 3
2.	Расстояние до жилых домов, площадок				пункт 4
3.	Наличие раздельного накопления отходов				пункт 6, 7
4.	Уборка площадки				пункт 8, 10
5.	Нормы и сроки накопления ТКО				пункта 9, 11, 13, 15
6.	Транспортирование ТКО (КГО), мойка с дезинфекцией транспортного средства				пункт 13, 14, 16
7.	Места вывоза и сброса отходов				пункт 17, 18
8.	Размещение выгребов и дворовых уборных				пункт 19
9.	Содержание выгребов и дворовых уборных				пункт 20, 21, 22
10.	Удаление ЖБО				пункт 23, 24, 25
11.	Мойка с дезинфекцией транспортного средства ЖБО				пункт 26
12.	Наличие урн на территориях				пункт 29, 43
13.	Уборка территорий				пункт 3
14.	Вывоз снега				пункт 3
15.	Наличие общественных туалетов				пункт 3
16.	Содержание пляжей, уборка, наличие урн				пункт 36, 39, 40
17.	Содержание территорий торговых объектов				пункт 49
18.	Проектирование, содержание кладбищ				пункт 50-57, 64,65
19.	Перевозка и (или) погребение тела человека, умершего от инфекционного заболевания				пункт 58
20.	Уничтожение патолого-анатомических и анатомических отходов				пункт 59
21.	Использование территории места погребения				пункт 61
22.	Требования к крематориям				пункт 63

СОП № 13. Проведение инспекции отвода земельного участка

(основание: СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19 июля 2007 г. N 224 "О санитарно - эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов
- 2) проектные и картографические материалы (акт выбора земельного участка; план-схему земельного участка в масштабе (1:500, 1:1000) с указанием прилегающих объектов в соответствии с генпланом, выкопировку из Правил землепользования и застройки)
- 3) протоколы исследования качества атмосферного воздуха, почвы, уровней ионизирующих и неионизирующих излучений территорий населенных мест (п.124)
- 4) результаты обследования почвы на соответствие гигиеническим нормативам (п. 120 СанПиН 2.1.3684-21)
- 5) результаты радиационного контроля почвы (п. 122 СанПиН 2.1.3684-21)

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции отвода земельного участка

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
1.	Требования к качеству почв отводимого участка				гл 7, п. 51, 72, 92, 105, 124 СанПиН 2.1.3684-21

СОП № 14. Проведение инспекции проектов санитарно-защитных зон (СЗЗ)

- 1) Наименование объекта, адрес, вид деятельности.
- 2) Источники загрязнения атмосферного воздуха, источники выбросов загрязняющих веществ в атмосферу (количество).
- 3) Количество источников, оснащенных газоочистным оборудованием.
- 4) Перечень загрязняющих веществ, выбрасываемых в атмосферу.
- 5) Данные о существующих уровнях загрязнения атмосферного воздуха (фоновые концентрации), полученные и согласованные в установленном порядке.
- 6) Данные о возможных аварийных и залповых выбросах в атмосферу. Мероприятия по их предупреждению и ликвидации.
- 7) Результаты расчета загрязнения атмосферного воздуха в районе влияния объекта его анализ (с учетом продуктов трансформации).
- 8) Величина нормативной СЗЗ, расчетные концентрации загрязняющих веществ атмосферном воздухе на границе нормативной СЗЗ, в жилой застройке.
- 9) Вклад предприятия в загрязнение атмосферы на границе СЗЗ. При необходимости мероприятия по снижению выбросов предприятия, с расчетом их эффективности.
- 10) Источники физического воздействия (количество, перечень).
- 11) Результаты расчета физических факторов воздействия в районе влияния объекта его анализ. (ПДУ на границе СЗЗ). При необходимости мероприятия по защите от шума и других факторов физического воздействия, с подтверждением их эффективности.
- 12) Установление размеров санитарно-защитной зоны объекта. Обоснование достаточности- результаты натурных наблюдений на границе СЗЗ объекта по программе мониторинга, согласованной в установленном порядке, или же предприятия аналога.
- 13) При корректировке размеров СЗЗ – обоснование предлагаемых размеров на основе: данных результатов расчетов ожидаемого загрязнения атмосферного воздуха и уровней физического воздействия и натурных наблюдений за степенью воздействия объекта на экосистему по программе, согласованной в установленном порядке; снижением объемов выбросов, подтвержденных статистическим формами 2-ТП – воздух; выполнением планом природоохранных мероприятий.
- 14) Благоустройство и озеленение СЗЗ, объемы финансирования на ее организацию.

СОП № 15. Проведении инспекции проекта размещения и эксплуатации радио-электронных средств

(основание: глава XIII СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; СанПиН 2.1.8/2.2.4.1383-03 «Гигиенические требования к размещению и эксплуатации передающих радиотехнических объектов»).

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов
- 2) проектная документация на условия размещения радиоэлектронного средства (п.290);
- 3) СЭЗ на условия размещения радиоэлектронного средства (п.290);
- 4) протоколы лабораторных исследований уровней ЭМП (в течение 10 рабочих дней после дня ввода РЭС в эксплуатацию, далее - один раз в три года), создаваемых РЭС, выданные аккредитованной в Национальном органе по аккредитации испытательной лабораторией, расчеты физического воздействия (п. 291, 292, п.296-298);

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции проекта размещения и эксплуатации радиоэлектронных средств

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
1.	Имеется ли на размещение/реконструкцию РЭС санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам и гигиеническим нормативам?				пункт 290 СанПиН 2.1.3684-21
2.	Соответствует ли фактическое размещение РЭС согласованным условиям (санитарно-эпидемиологическому заключению)?				пункт 290 СанПиН 2.1.3684-21
3.	Указана ли на установленном оборудовании в доступном для обозрения месте информация о владельце оборудования, номере и наименовании РЭС, координаты места установки РЭС с точностью до единиц угловых секунд и адрес места установки?				пункт 294 СанПиН 2.1.3684-21
4.	Проведены ли инструментальные исследования уровней ЭМП, в рамках производственного контроля, в течение 10 рабочих дней после дня ввода РЭС в эксплуатацию, далее-один раз в три года?				пункт 296 СанПиН 2.1.3684-21
5.	В случае превышения уровня ЭМП на территории (участке крыши) имеются ли в наличии ограждения и обозначения предупредительными знаками "Внимание. Электромагнитное поле", "Электромагнитная опасность"?				пункт 299 СанПиН 2.1.3684-21
6.	Исключен ли доступ людей в зону установки антенн радиоловительских радиостанций (РРС) диапазона 3 - 30 МГц, радиостанций гражданского диапазона (РГД) частот 26,5-27,5 МГц с эффективной излучаемой мощностью более 100 Вт до 1000 Вт включительно на рас-				пункт 293 СанПиН 2.1.3684-21

	стояние не менее 10 метров от любой ее точки?				
7.	Исключен ли доступ лиц, не связанных непосредственно с обслуживанием объектов радиосвязи, в зону на расстояние не менее 25 метров от любой точки антенны РРС и РГД с эффективной излучаемой мощностью от 1000 до 5000 Вт?				пункт 293 СанПиН 2.1.3684-21
8.	Размещаются ли базовые станции подвижной сотовой связи на собственной территории детских образовательных учреждений?				пункт 3.5.3 СанПиН 2.4.3648-20
9.	Соблюдаются ли ограничения, определяемые санитарно-защитной зоной и зоной ограничения застройки РЭС в части использованию территории и размещения объектов?				пункт 3.19 СанПиН 2.1.8/2.2.4.1383-03

СОП № 16. Проведение инспекции осуществления деятельности организаций, осуществляющих холодное и (или) горячее водоснабжение с использованием централизованных и (или) нецентрализованных систем холодного (горячего) водоснабжения

(основание: СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"; СанПиН 2.1.4.1110-02 "Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения")

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов
- 2) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний) (п. 76, 77, 78).
- 3) протоколы исследования качества воды (п. 75)

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности организаций, осуществляющих холодное и (или) горячее водоснабжение с использованием централизованных и (или) нецентрализованных систем холодного (горячего) водоснабжения

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
1.	Имеется ли проект зоны санитарной охраны (далее - ЗСО) источника(-ов) питьевого и (или) хозяйственно-бытового водоснабжения?				п. 1.11 СанПиН 2.1.4.1110-02, п. 105 СанПиН 2.1.3684-21
2.	Имеется ли санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии проекта ЗСО источника(ов) питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения санитарным правилам?				п. 1.13 СанПиН 2.1.4.1110-02, п. 105 СанПиН 2.1.3684-21
3.	Установлены ли границы ЗСО источника(-ов) питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения в соответствии с законодательством Российской Федерации?				
4.	Спланирована ли территория первого пояса ЗСО для отвода поверхностного стока за ее пределы?				п. 3.2.1.1 СанПиН 2.1.4.1110-02, п. 105 СанПиН 2.1.3684-21
5.	Ограждена ли территория первого пояса ЗСО /территория 1А пояса ЗСО?				
6.	Обеспечена ли территория первого пояса ЗСО охраной?				
7.	Имеют ли дорожки к сооружениям, расположенным на территории первого пояса ЗСО, твердое покрытие?				п. 3.2.1.1 СанПиН 2.1.4.1110-02, п. 105 СанПиН 2.1.3684-21
8.	Размещены ли на территории первого пояса ЗСО объекты, не имеющие непосредственного отношения к эксплуатации, реконструкции и расширению водопроводных сооружений?				п. 3.2.1.2, п. 3.3.1.1 СанПиН 2.1.4.1110-02, п. 105 СанПиН 2.1.3684-21
9.	Оборудованы ли здания, расположенные на территории первого пояса ЗСО, канализацией с отведением сточных вод в ближайшую систему бытовой или производственной канализации, или на местные станции очистных сооружений, расположенные за пределами				п. 3.2.1.3, п. 3.3.1.1 СанПиН 2.1.4.1110-02, п. 105 СанПиН 2.1.3684-21

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 65/232

	первого пояса ЗСО?				
10.	Оборудованы ли водопроводные сооружения, расположенные в первом поясе ЗСО, с учетом предотвращения возможности загрязнения питьевой воды через оголовки и устья скважин, люки и переливные трубы резервуаров и устройства заливки насосов?				п. 3.2.1.4 СанПиН 2.1.4.1110-02, п. 105 СанПиН 2.1.3684-21
11.	Оборудован ли водозабор(-ы) аппаратурой для систематического контроля соответствия фактического дебита при эксплуатации водопровода проектной производительности, предусмотренной при его проектировании и обосновании границ ЗСО?				п. 3.2.1.5 СанПиН 2.1.4.1110-02, п. 105 СанПиН 2.1.3684-21
12.	Ограждена ли акватория первого пояса ЗСО поверхностного источника водоснабжения буями и другими предупредительными знаками?				п. 3.3.1.2 СанПиН 2.1.4.1110-02, п. 105 СанПиН 2.1.3684-21
13.	Установлены ли бакены с освещением на судоходных водоемах?				
14.	Соблюдается ли режим использования территории 2 пояса ЗСО источника питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения?				п. 1.15, гл. 3.2 СанПиН 2.1.4.1110-02, п. 105 СанПиН 2.1.3684-21
15.	Соблюдается ли режим использования 3 пояса ЗСО источника питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения?				п. 1.15, гл. 3.2 СанПиН 2.1.4.1110-02, п. 105 СанПиН 2.1.3684-21
16.	Имеется ли у хозяйствующего субъекта, осуществляющего водоснабжение и эксплуатацию систем водоснабжения, разработанная и согласованная с территориальным органом федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, программа производственного контроля качества питьевой воды, горячей воды?				пункт 77 СанПиН 2.1.3684-21
17.	Осуществляется ли хозяйствующим субъектом, осуществляющим водоснабжение и эксплуатацию систем водоснабжения производственный контроль качества питьевой (горячей) воды по программе производственного контроля качества питьевой воды, горячей воды?				п. 77, 79, приложения 2-4 СанПиН 2.1.3684-21
18.	Имеются ли протоколы лабораторных исследований качества питьевой воды, горячей воды, выполненных юридическими лицами и (или) индивидуальными предпринимателями, аккредитованными в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации, в соответствии с программой производственного контроля?				
19.	Проводится ли промывка и дезинфекция при вводе в эксплуатацию вновь построенных, реконструируемых систем водоснабжения, а также после устранения аварийных ситуаций на таких системах, с обязательным лабораторным контролем качества и безопасности питьевой (горячей) воды?				пункт 82, 83 СанПиН 2.1.3684-21
20.	Соответствует ли место расположения водозаборных сооружений источника нецентрализованного водо-				пункт 85, 86 СанПиН

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 66/232

	снабжения нормативным требованиям?				2.1.3684-21
21.	Имеет ли надземная часть водозаборных сооружений источника нецентрализованного водоснабжения укрытие для предотвращения загрязнения воды водоисточника?				пункт 87 СанПиН 2.1.3684-21
22.	Ограждена ли территория вокруг каптажного сооружения?				
23.	Оборудовано ли каптажное сооружение отстойками с уклоном в сторону водоотводной канавы?				
24.	Соблюдаются ли ограничения, установленные нормативными требованиями к видам хозяйственной деятельности в радиусе ближе 20 метров от источника нецентрализованного водоснабжения?				пункт 88 СанПиН 2.1.3684-21
25.	Проводится ли чистка оборудования источника нецентрализованного водоснабжения с периодичностью не реже одного раза в год?				пункт 89 СанПиН 2.1.3684-21
26.	Проводится ли дезинфекция водозаборных сооружений с последующей промывкой и контролем качества и безопасности питьевой воды после каждой их чистки или ремонта?				
27.	Проводится ли тампонаж нецентрализованного источника водоснабжения при ликвидации водоисточника?				
28.	Соблюдается ли запрет на допуск к исполнению трудовых обязанностей сотрудников, не прошедших обязательный медицинский осмотр, отказывающихся от прохождения медицинских осмотров, в случае выявления у работника при проведении предварительного или периодического медицинских осмотров острого инфекционного заболевания, а также при наличии медицинских противопоказаний?				пункты 61, 63 СанПиН 3.3686-21
29.	Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации?				пункт 64 СанПиН 3.3686-21
30.	Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки работников?				пункт 62 СанПиН 3.3686-21
31.	Организовано ли прохождение гигиенического воспитания и обучения сотрудников, занятых в работах на водопроводных сооружениях, имеющих непосредственное отношение к подготовке воды, а также обслуживанию водопроводных сетей?				пункты 75, 78 СанПиН 3.3686-21

СОП № 17. Проведения инспекции осуществления рекреационной деятельности на водных объектах

(основание: СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"; СанПиН 2.1.4.1110-02 "Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения.")

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов
- 2) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний) (п. 98)
- 3) протоколы исследования качества воды (п. 91)
- 4) сведения об источниках сброса в водные объекты (п. 92)

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления рекреационной деятельности на водных объектах

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Непри- м	
1.	Имеется ли санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии водного объекта санитарным правилам и условиям безопасного для здоровья населения использования водного объекта для использования водного объекта в целях купания, занятий спортом, отдыха и в лечебных целях?				пункт 108 СанПиН 2.1.3684-21
2.	Оборудованы ли территория пляжа кабинками для переодевания?				пункт 36 Сан-ПиН 2.1.3684-21
3.	Оборудованы ли территории пляжа общественными туалетами?				
4.	Оборудованы ли территории пляжа душевыми?				
5.	Соблюдаются ли требования к оборудованию и размещению на территории пляжа урн?				п. 36, 40 СанПиН 2.1.3684-21
6.	Соблюдаются ли требования к расстоянию от общественных туалетов до уреза воды?				пункт 37 Сан-ПиН 2.1.3684-21
7.	Соблюдаются ли требования к расстоянию от душевых до уреза воды?				
8.	Соблюдаются ли требования к периодичности проведения уборки территории пляжа, душевых, раздевалок?				пункт 39 СанПиН 2.1.3684-21
9.	Оборудованы ли на территории пляжа контейнерные площадки для накопления твердых коммунальных отходов?				пункт 40 СанПиН 2.1.3684-21
10.	Производится ли своевременно вывоз твердых коммунальных отходов?				пункт 11 СанПиН 2.1.3684-21
11.	Соблюдаются ли требования к проведению дезинсекции, дератизации?				п. 42 СанПиН 2.1.3684-21, п. 98, 99, 101-104, 106, 107, 110, 112 Сан-ПиН 3.3686-21
13.	Организовано ли проведение производственного контроля качества воды водного объекта, используемого				пункты 98, 110, 111 СанПиН

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 68/232

	для рекреационного водопользования?				2.1.3684-21
14.	Соответствует ли программа производственного контроля воды морей, используемых для рекреационных целей, в части места и периодичность отбора проб воды?				пункты 103, 110 СанПиН 2.1.3684-21
15.	Имеется ли сброс в воду, водосборную территорию отходов, сточных вод, нефтепродуктов, нефтесодержащих вод, снега, пульпы?				пункты 92, 116 СанПиН 2.1.3684-21
16.	Соблюдаются ли гигиенические требования к охране поверхностных вод, а также гигиенические требования к зонам рекреации водных объектов при использовании источников водоснабжения в пределах второго пояса ЗСО для купания, туризма, водного спорта и рыбной ловли?				пункт 3.3.3.3 СанПиН 2.1.4.1110-02

СОП № 18. Проведения инспекции осуществления деятельности по водоотведению сточных вод в водные объекты

(основание: СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"; СанПиН 2.1.4.1110-02 "Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения. "; СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «"Санитарно - защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов"; СП 2.6.1.2612-10 "Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010)"; СанПиН 2.6.1.2523-09 "Нормы радиационной безопасности НРБ-99/2009").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 5) копии учредительных и правоустанавливающих документов
- 6) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний) (п. 98)
- 7) протоколы исследования качества воды (п. 91)
- 8) сведения об источниках сброса в водные объекты, на поверхность ледяного покрова поверхностных водных объектов и водосборную территорию (п. 92)
- 9) перечень запрещенных работ, являющихся источником загрязнения вод, в отсутствие сооружений, обеспечивающих охрану водных объектов от загрязнения, засорения, заиления и истощения вод (п. 94)
- 10) согласованные нормативы допустимых сбросов (п. 97)

Дополнительно при проведении инспекции зон санитарной охраны

- 1) проект обоснования зоны санитарной охраны источника водоснабжения (оформленный в соответствии с действующими нормативными документами);
- 2) общие сведения об участке водозабора;
- 3) геолого-гидрогеологическая характеристика;
- 4) тип подземных вод, условия залегания, уровни;
- 5) качественный состав подземных вод;
- 6) особенности условий питания, движения и разгрузки, данные о возможности влияния зоны питания на качество воды;
- 7) для действующих водозаборов: краткий анализ опыта эксплуатации водозабора;
- 8) обоснование защищенности подземных вод и выделение границы 1-го, 2,3 поясов ЗСО;
- 9) мероприятия на территории ЗСО;
- 10) графическая часть

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности по водоотведению сточных вод в водные объекты

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Не-примен	
1.	Имеется ли согласование нормативов предельно допустимых вредных воздействий на водные объекты, нормативов предельно допустимых сбросов химических,				пункт 97 СанПиН 2.1.3684-21

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 70/232

	биологических веществ и микроорганизмов в водные объекты?				
2.	Имеется ли санитарно-эпидемиологическое заключение на проект санитарно-защитной зоны (далее - СЗЗ) и решение об установлении СЗЗ для сооружений очистки сточных вод?				глава III СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03
3.	Сбрасываются ли в водные объекты, на поверхность ледяного покрова поверхностных водных объектов и водосборную территорию сточные воды, содержащие возбудителей инфекционных заболеваний бактериальной, вирусной и паразитарной природы в количествах выше гигиенических нормативов?				пункт 92 СанПиН 2.1.3684-21
4.	Сбрасываются ли в водные объекты, на поверхность ледяного покрова поверхностных водных объектов и водосборную территорию сточные воды, содержащие вещества (или продукты их трансформации), для которых не установлены гигиенические нормативы и отсутствуют методы их определения?				
5.	Осуществляется ли хозяйствующими субъектами, осуществляющими сброс, обезвреживание и удаление сточных вод, содержащих радионуклиды, их сброс, обезвреживание и удаление, в соответствии с нормами радиационной безопасности, установленными в соответствии с законодательством РФ о радиационной безопасности населения?				п. 95 СанПиН 2.1.3684-21, п. 1.7 СП 2.6.1.2612-10 СанПиН 2.6.1.2523-09
6.	Осуществляется ли контроль состава сбрасываемых сточных вод и качества воды водных объектов?				п. 98 СанПиН 2.1.3684-21; п. 3384, прил. 36 СанПиН 3.3686-21
7.	Осуществляется ли производственный контроль сточных вод и их осадков на очистных сооружениях канализации по паразитологическим показателям?				пункт 3384 СанПиН 3.3686-21
8.	Осуществляется ли производственный контроль за сбросом сточных вод в поверхностные водные на расстоянии не далее 500 метров от места сброса сточных вод в водный объект?				пункт 102 СанПиН 2.1.3684-21
9.	Осуществляется ли производственный контроль за сбросом сточных вод в поверхностные водные объекты непосредственно у места сброса при сбросе сточных вод в черте населенных мест?				
10.	Осуществляется ли непрерывно инструментальный контроль технологических параметров процессов обеззараживания на очистных сооружениях сточных вод?				пункт 3382 СанПиН 3.3686-21
11.	Установлены ли места, периодичность отбора проб воды поверхностного водного объекта при осуществлении производственного контроля водопользователями в зависимости от функционального назначения контролируемой зоны?				пункт 103, приложение N 4 СанПиН 2.1.3684-21
12.	Разрабатываются ли при выявлении несоответствия качества воды гигиеническим нормативам санитарно-Противоэпидемические мероприятия?				пункт 104 СанПиН 2.1.3684-21
13.	Проводятся ли при выявлении несоответствия качества				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 71/232

	воды гигиеническим нормативам санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия?				
14.	Вакцинированы ли против брюшного тифа работники, обслуживающие канализационные сети, сооружения и оборудование?				пункт 2065 СанПиН 3.3686-21
15.	Проводится ли обеззараживание (дегельминтизация и дезинвазия) сбрасываемых в водный объект сточных вод и осадков сточных вод?				пункт 3384 СанПиН 3.3686-21

СОП № 19. Проведение инспекции осуществления деятельности по управлению многоквартирными домами

(основание: СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"; СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней").

1. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов
- 2) договор на проведение дезинсекции, дератизации (при наличии) (п. 126)

результаты обследования почвы на соответствие гигиеническим нормативам (п. 121 СанПиН 2.1.3684-21

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности по управлению многоквартирными домами

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
1.	Организовано ли проведение производственного контроля качества питьевой воды из систем внутренней разводящей сети в границах эксплуатационной ответственности централизованных систем водоснабжения?				пункт 77 СанПиН 2.1.3684-21
2.	Организовано ли проведение производственного контроля почвы на прогулочных, игровых и спортивных площадках?				пункт 118 СанПиН 2.1.3684-21
3.	Проводятся ли дезинсекционные мероприятия (в случае появления синантропных насекомых в местах общего пользования)?				п. 126 СанПиН 2.1.3684-21, п. 98, 99 СанПиН 3.3686-21
4.	Соблюдается ли кратность проведения плановых обследований на заселенность членистоногими в местах общего пользования не менее 1 раза в месяц?				п. 126 СанПиН 2.1.3684-21, п. 101 СанПиН 3.3686-21
5.	Проводятся ли дератизационные мероприятия (в случае появления грызунов в местах общего пользования)?				п. 126 СанПиН 2.1.3684-21, п. 108, 109, 110 СанПиН 3.3686-21
6.	Оборудована ли придомовая территория искусственным освещением?				п. 130 СанПиН 2.1.3684-21, таб 5.56 СанПиН 1.2.3685-21
7.	Имеется ли плотный притвор, снабженный резиновыми прокладками на крышках загрузочных клапанов мусоропроводов на лестничных клетках?				пункт 131 СанПиН 2.1.3684-21
8.	Обеспечена ли мусороприемная камера водопроводом, канализацией, самостоятельным вытяжным каналом?				пункт 132 СанПиН 2.1.3684-21
9.	Имеется ли изолированный вход в мусороприемную камеру?				
10.	Соблюдаются ли периодичность очистки, помывки, дезинфекции ствола мусоропровода?				
11.	Соблюдаются ли требования к проведению влажной уборки мусороприемной камеры?				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 73/232

12.	Организовано ли удаление твердых коммунальных отходов из мусороприемной камеры?				
13.	Организован ли сбор неисправных, перегоревших люминесцентных (энергосберегающих) ламп?				п. 132, 218, 219 СанПиН 2.1.3684-21
14.	Имеется ли захламление подвалов и технических подполий, лестничных пролетов и клеток, чердачных помещений?				пункт 133 СанПиН 2.1.3684-21
15.	Имеется ли затопление подвалов и технических подполий?				
16.	Допускается ли хранение и использование в помещениях общего имущества многоквартирного дома опасных химических веществ, загрязняющих воздух?				
17.	Оборудованы ли на территории места (площадки) накопления твердых коммунальных отходов?				
18.	Оборудованы ли на территории специальные площадки для накопления крупногабаритных отходов?				пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21
19.	Внесена ли контейнерная площадка в реестр мест (площадок) накопления твердых коммунальных отходов?				
20.	Имеет ли контейнерная площадка и (или) специальная площадка для накопления крупногабаритных отходов подъездной путь?				
21.	Имеет ли контейнерная площадка твердое (асфальтовое, бетонное) покрытие?				
22.	Имеет ли контейнерная площадка уклон для отведения талых и дождевых сточных вод?				
23.	Имеет ли контейнерная площадка ограждение с трех сторон высотой не менее 1 метра?				
24.	Имеет ли специальная площадка для накопления крупногабаритных отходов твердое (асфальтовое, бетонное) покрытие?				
25.	Имеет ли специальная площадка для накопления крупногабаритных отходов уклон для отведения талых и дождевых сточных вод?				
26.	Имеет ли специальная площадка для накопления крупногабаритных отходов ограждение с трех сторон высотой не менее 1 метра?				
27.	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 медицинских организаций?				
28.	Соблюдены ли требования к максимальному количеству мусоросборников, устанавливаемых на контейнерных площадках?				пункт 6 СанПиН 2.1.3684-21
29.	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 раз-				пункт 7 СанПиН 2.1.3684-21

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 74/232

	дельного накопления отходов)?				
30.	Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки в соответствии с требованиями?				пункт 8 СанПиН 2.1.3684-21
31.	Не допускается ли промывка контейнеров и (или) бункеров на контейнерных площадках?				
32.	Исключена ли возможность попадания отходов из мусоросборников на контейнерную площадку?				пункт 9 СанПиН 2.1.3684-21
33.	Очищается ли контейнерная площадка после погрузки ТКО в мусоровоз (в случае ее загрязнения)?				пункт 10 СанПиН 2.1.3684-21

СОП № 20. Проведение инспекции осуществления деятельности по предоставлению услуг временного проживания в общежитиях

(основание: СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов
- 2) договор на проведение дезинсекции, дератизации (при наличии)
- 3) документы, подтверждающие соответствие гигиеническим нормативам параметров микроклимата и качества атмосферного воздуха помещений
- 4) документы, подтверждающие проведение очистки, промывки, дезинфекции ствола мусоропровода
- 5) документы, подтверждающие проведение камерной дезинфекции мягкого инвентаря
- 6) результаты обследования почвы на соответствие гигиеническим нормативам

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности по предоставлению услуг временного проживания в общежитиях

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Не-применим	
1.	Проводится ли влажная уборка с применением моющих и чистящих средств в помещениях общежитий?				п. 126 СанПиН 2.1.3684-21
2.	Имеется ли отдельный промаркированный инвентарь для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений, хранение которого осуществляется в специально отведенных местах?				
3.	Осуществляется ли хранение уборочного инвентаря для туалета отдельно от инвентаря для уборки других помещений?				
4.	Осуществляется ли по окончании уборки промывка уборочного инвентаря с использованием моющих средств и с последующим просушиванием?				
5.	Обнаружены ли синантропные насекомые и/или грызуны в помещениях общежитий или следы их жизнедеятельности?				
6.	Проводятся ли дезинсекционные и дератизационные мероприятия в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями по профилактике инфекционных и паразитарных болезней, а также к организации и проведению санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий?				пункт 126 СанПиН 2.1.3684-21, пункты 89, 127 СанПиН 3.3686-21
7.	Оборудовано ли здание системами питьевого и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции?				
8.	Имеется ли соединения сетей питьевого водопровода с				пункт 127 СанПиН 2.1.3684-21

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 76/232

	сетями водопроводов, подающих воду непитьевого качества?				
9.	Наличие документов подтверждающие соответствие гигиеническим нормативам параметров микроклимата и качества атмосферного воздуха помещений?				пункт 128 СанПиН 2.1.3684-21
10.	Наличие вытяжных отверстий вентиляционных каналов на кухнях, в ванных комнатах, душевых, туалетах и сушильных шкафах?				
11.	Наличие плотного притвора, снабженного резиновыми прокладками на крышках мусоропроводов загрузочных клапанов мусоропроводов на лестничных клетках?				
12.	Имеются ли документы, подтверждающие проведение хоз субъектом не реже чем 1 раз в месяц очистки, промывки, дезинфекции ствола мусоропровода?				пункт 132 СанПиН 2.1.3684-21
13.	Имеется ли отдельный вход в мусороприемную камеру?				
14.	Оборудована ли мусороприемная камера водопроводом, канализацией, а также самостоятельным вытяжным каналом?				
15.	Проводится ли влажная уборка мусороприемной камеры с применением дезинфицирующих средств?				
16.	Осуществляется ли удаления ТКО из мусороприемной камеры ежедневного?				
17.	Осуществляется ли сбор неисправных, перегоревших люминесцентных (энергосберегающих) ламп в соответствии с требованиями санитарных правил?				
18.	Имеются ли помещения общего пользования в общежитиях (кроме общежитий квартирного типа: туалеты, умывальные, душевые, женские комнаты гигиены, постирочные, гладильные, сушилки, кухни, помещения для обработки и хранения уборочного инвентаря; кладовые для хранения хозяйственного инвентаря, бельевые, камеры хранения личных вещей?				пункт 140 СанПиН 2.1.3684-21
19.	Имеются ли в наличии документы, подтверждающие проведение камерной дезинфекции мягкого инвентаря (матрасы, подушки, одеяла) и после каждого выселения проживающих?				пункт 142 СанПиН 2.1.3684-21

СОП № 21. Проведение инспекции осуществления деятельности при предоставлении гостиничных услуг

(основание: 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"; СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов
- 2) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний) (п. 2.1.).
- 3) договор на проведение дезинсекции, дератизации (при наличии)

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности при предоставлении гостиничных услуг.

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
I. Общие требования					
1.	Осуществляется ли хозяйствующим субъектом производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий?				пункт 2.1 СП 2.1.3678-20
2.	Проводятся ли в рамках производственного контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью лабораторные исследования и измерения с привлечением испытательных лабораторных центров, аккредитованных в национальной системе аккредитации в соответствии с законодательством Российской Федерации?				пункт 2.1 СП 2.1.3678-20
3.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения?				пункт 2.2 СП 2.1.3678-20
4.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения (в случае отсутствия централизованной системы водоснабжения и водоотведения)?				пункт 2.2 СП 2.1.3678-20
5.	Установлены ли водонагревающие устройства (в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения)?				пункт 2.2 СП 2.1.3678-20
6.	Соблюдается ли запрет на использование воды из системы отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей?				пункт 2.3 СП 2.1.3678-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 78/232

7.	Обеспечены ли помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, местной системой вытяжной вентиляции?				пункт 2.6 СП 2.1.3678-20
8.	Соблюдается ли требование о проведении обследования технического состояния системы вентиляции в помещениях, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, и затем через 2 года после ввода в эксплуатацию?				пункт 2.6 СП 2.1.3678-20
9.	Соблюдается ли требование о проведении в помещениях, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, обследования технического состояния систем вентиляции не реже 1 раз в 10 лет с применением инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха?				
10.	Является ли вентиляция объекта автономной (в случае его размещения в многоквартирном жилом доме, за исключением вентиляции нежилых помещений, выбросы которых не будут приводить к превышению гигиенических нормативов качества атмосферного воздуха, установленных для территорий жилой застройки)?				пункт 128 СанПиН 2.1.3684-21
11.	Проводится ли микробиологическое исследование на наличие легионелл в централизованных системах кондиционирования и увлажнения воздуха, визуальное выявление микробного загрязненных участков и поверхностей (биопленок) в рамках производственного контроля с периодичностью не реже 2 раз в год (при наличии на объекте централизованных систем кондиционирования и увлажнения воздуха, за исключением кондиционирующих установок малой мощности без увлажнения воздуха и сплит-систем)?				пункты 132, 3216 СанПиН 3.3686-21
12.	Организуются ли профилактические мероприятия (с периодичностью не реже 1 раза в год), включающие общую очистку и промывку системы, физическую и (или) химическую дезинфекцию, резкое повышение температуры воды в системе до 65°C и выше, применение дезинфицирующих средств, обладающих способностью разрушать и предотвращать образование новых микробных биопленок (при наличии на объекте централизованных систем кондиционирования и увлажнения воздуха)?				пункты 132, 3217, 3218 СанПиН 3.3686-21
13.	Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибок?				пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
14.	Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств?				
15.	Отделка потолков в помещениях с повышенной влажностью воздуха выполнены из влагостойких материала-				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 79/232

	лов)?				
16.	Соблюдается ли требование о недопущении скопления мусора на территории земельного участка, используемого хозяйствующим субъектом на праве собственности или ином законном основании ?				пункт 2.8 СП 2.1.3678-20
17.	Используются ли для сбора мусора контейнеры с закрывающимися крышками?				пункт 2.9 СП 2.1.3678-20
18.	Проводится ли очистка мусоросборников при их заполнении на 2/3 объема?				
19.	Имеет ли контейнерная площадка для сбора твердых коммунальных отходов твердое покрытие?				п. 2.10 СП 2.1.3678-20, п. 3 СанПиН 2.1.3684-21
20.	Превышают ли размеры площадки площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны?				
21.	Обеспечено ли нормативное расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до многоквартирных жилых домов, индивидуальных жилых домов, детских игровых и спортивных площадок, зданий и игровых, прогулочных и спортивных площадок организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи?				пункты 4, 8 СанПиН 2.1.3684-21
22.	Соблюдены ли требования к максимальному количеству мусоросборников, устанавливаемых на контейнерных площадках?				пункт 6 СанПиН 2.1.3684-21
23.	Предусмотрены ли контейнеры для каждого вида отходов или группы однородных отходов, исключающие смешивание различных видов отходов или групп отходов, либо групп однородных отходов (в случае раздельного накопления отходов)?				пункт 7 СанПиН 2.1.3684-21
24.	Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки в соответствии с требованиями?				пункт 8 СанПиН 2.1.3684-21
25.	Соблюдается ли требование о недопущении промывки контейнеров и (или) бункеров на контейнерных площадках?				
26.	Очищается ли контейнерная площадка после погрузки ТКО в мусоровоз (в случае ее загрязнения)?				п. 9, 10 СанПиН 2.1.3684-21
27.	Соблюдается ли срок временного накопления несортированных ТКО?				п. 11, 13 СанПиН 2.1.3684-21
28.	Соблюдается ли требование о недопущении сортировки отходов из мусоросборников на контейнерных площадках?				пункт 12 СанПиН 2.1.3684-21
29.	Соблюдаются ли условия накопления отходов, исходя из их класса опасности, способа упаковки, агрегатного состояния и надежности тары?				пункт 218 СанПиН 2.1.3684-21
30.	Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ?				пункт 2.11 СП 2.1.3678-20
31.	Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 80/232

	отдельно от другого инвентаря?				
32.	Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание?				
33.	Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами?				
34.	Отсутствуют ли в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?				пункт 2.12 СП 2.1.3678-20
35.	Проводится ли при появлении синантропных насекомых и грызунов дезинсекция и дератизация силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (в отсутствие работников и потребителей)?				пункт 2.12 СП 2.1.3678-20 п. 130 СанПиН 3.3686-21
36.	Обеспечивается ли установленная нормативами кратность плановых обследований на заселенность объекта членистоногими (силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность)?				п.88,98,101 СанПиН3.3686-21, п. 130СанПиН 3.3686-21
37.	Обеспечивается ли проведение ежемесячной оценки заселенности объекта грызунами силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (для объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение)?				пункты 88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21
38.	Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры (при их наличии), с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия синантропных членистоногих и грызунов?				пункт 133 СанПиН 3.3686-21
39.	Проводится ли ежедневно в местах массового пребывания людей профилактическая дезинфекция силами обученного персонала (в санитарных узлах для персонала и посетителей)?				пункт 130 СанПиН 3.3686-21
40.	Организовано ли проведение предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудников в соответствии с требованиями действующего законодательства?				п. 58 СанПиН 3.3686-21
41.	Соблюдается ли запрет на допуск к исполнению трудовых обязанностей сотрудников, не прошедших обязательный медицинский осмотр, отказывающихся от прохождения медицинских осмотров, в случае выявления у работника при проведении предварительного или периодического медицинских осмотров острого инфекционного заболевания, а также при наличии медицинских противопоказаний?				пункты 61, 63 СанПиН 3.3686-21
42.	Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации?				пункт 64 СанПиН 3.3686-21
43.	Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки?				пункт 62 СанПиН 3.3686-21
44.	Организовано лихождение гигиенического воспитания и обучения сотрудников (для работников, дея-				пункты 75, 78 СанПиН

	тельность 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?				3.3686-21
II. Специальные требования					
45.	Соблюдается ли запрет на размещение гостиницы в жилых помещениях?				пункт 7.1 СП 2.1.3678-20
46.	Содержится ли в чистоте собственная территория гостиницы?				пункт 7.2 СП 2.1.3678-20
47.	Освещен ли вход в гостиницу?				
48.	Соблюдается ли запрет на размещение номеров гостиницы в подземных и (или) цокольных этажах, в помещениях, расположенных непосредственно над автостоянкой, размещенной в подземных и (или) цокольных этажах здания?				пункт 7.3 СП 2.1.3678-20
49.	Соответствуют ли помещения для оказания бытовых, торговых, спортивно-оздоровительных, культурно-зрелищных и иных услуг гигиеническим нормативам?				п. 7.4 СП 2.1.3678-20, СанПиН 1.2.3685-21
50.	Исключает ли планировка размещение туалетов, умывальников, душевых над жилыми комнатами, камеры мусоропроводов под жилыми комнатами, примыкание мусоропроводов и электрощитовых помещений к жилым комнатам?				пункт 7.5 СП 2.1.3678-20
51.	Располагаются ли люки мусоропроводов на лестничных площадках либо внутри служебных помещений без примыкания к стенам жилых комнат номеров (при наличии мусоропровода)?				
52.	Закрываются ли крышки загрузочных клапанов мусоропроводов на лестничных клетках (при наличии мусоропровода)?				
53.	Выполнена ли из влагостойких и устойчивых к дезинфицирующим средствам материалов, и доступна ли для уборки отделка помещений кладовых для хранения чистого и грязного белья, помещений для хранения и обработки инвентаря, панелей в кухнях, полов, а также стен в местах установки раковин и других санитарно-технических приборов?				пункт 7.6 СП 2.1.3678-20
54.	Подвергаются ли материалы матрасников, ковровых изделий сухой, влажной или химической очистке?				пункт 7.7 СП 2.1.3678-20
55.	Проводится ли стирка и дезинфекция постельного белья, стирка специальной одежды работников в специализированных организациях по договору или самостоятельно в гостиницах?				пункт 7.8 СП 2.1.3678-20
56.	Хранится ли чистое белье в помещении, оборудованном шкапами или стеллажами?				пункт 7.9 СП 2.1.3678-20
57.	Имеют ли стеллажи для хранения белья гигиеническое покрытие, устойчивое к средствам дезинфекции?				
58.	Не допускается ли хранение чистого и грязного белья в одном помещении (для гостиничных зданий с номерным фондом более 50 номеров)?				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 82/232

59.	Организовано ли хранение чистого и грязного белья в одном помещении с использованием разных промаркированных контейнеров или закрытых шкафов (стеллажей) для чистого белья и закрытых контейнеров для грязного белья (для гостиничных зданий с номерным фондом 50 номеров и менее)?				
60.	Соблюдается ли периодичность уборки номеров с применением моющих средств и дезинфекция номеров: заселенных номеров - ежедневно, а также после каждого выезда проживающих, мест общего пользования (вестибюля, холлов, коридоров) - не реже одного раза в месяц?				пункт 7.10 СП 2.1.3678-20
61.	Проводится ли уборка номеров с применением моющих и дезинфицирующих средств не менее 1 раза в неделю?				пункт 7.11 СП 2.1.3678-20
62.	Моются ли окна не менее двух раз в год?				п. 7.12 СП 2.1.3678-20
63.	Осуществляется ли ежедневная обработка дезинфицирующими средствами ванн, сидений и крышек унитаза, биде, ручек для спуска воды и дверей туалетов в заселенных номерах гостиниц и в туалетах общего пользования гостиниц?				пункт 7.13 СП 2.1.3678-20
64.	Обрабатываются ли унитазы и писсуары туалетов в номерах гостиницы после выезда средствами дезинфекции?				пункт 7.14 СП 2.1.3678-20
65.	Обрабатываются ли унитазы и писсуары в туалетах общего пользования средствами дезинфекции ежедневно?				
66.	Хранятся ли дезинфицирующие, моющие и чистящие средства в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в недоступных местах для проживающих?				пункт 7.15 СП 2.1.3678-20
67.	Осуществляется ли хранение рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств в промаркированных емкостях с крышками?				
68.	Обеспечены ли работники, занимающиеся приготовлением дезинфицирующих растворов, средствами индивидуальной защиты?				
69.	Промаркирован ли уборочный инвентарь с учетом функционального назначения помещений и видов уборочных работ и хранится в выделенном помещении (шкафу)?				пункт 7.16 СП 2.1.3678-20
70.	Выделен ли для уборки туалетов отдельный комплект уборочного инвентаря?				
71.	Промывается ли по окончании уборки весь уборочный инвентарь с использованием моющих растворов, ополаскивается проточной водой и просушивается?				
72.	Хранится ли уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции в выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами, имеющими гигиеническое покрытие, обеспечивающее их очистку?				пункт 7.17 СП 2.1.3678-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 83/232

73.	Обеспечены ли условия для обработки уборочного инвентаря и его просушки в помещении (отведенном месте)?				
74.	Промаркирован ли уборочный инвентарь для туалетов общего пользования в соответствии с его назначением и хранится изолированно от другого уборочного инвентаря? (допускается его хранение в туалетах общего пользования)				
75.	Содержатся ли помещения мусоропровода (мусороприемные камеры) в чистоте и подвергаются дезинфекционной обработке ежемесячно?				пункт 7.18 СП 2.1.3678-20
76.	Проводится ли смена постельного белья перед каждым вселением потребителя, но не реже 1 раза в неделю, а полотенце - перед каждым вселением потребителя, но не реже 2 раз в неделю?				пункт 7.19 СП 2.1.3678-20
77.	Имеется ли запас чистого постельного белья в объеме, позволяющем обеспечить его смену в соответствии с требованиями?				пункты 7.20, 7.21 СП 2.1.3678-20
78.	Подвергается ли мягкий инвентарь (матрасы, на матрасники, подушки, одеяла) камерной дезинфекции по эпидемиологическим показаниям (непосредственно хозяйствующим субъектом, либо в иных организациях, имеющих дезинфекционные камеры)?				пункт 7.21 СП 2.1.3678-20
79.	Не допускается ли в помещениях или в контейнерах (шкафах) для хранения чистого белья хранение посторонних вещей?				пункт 7.22 СП 2.1.3678-20
80.	Осуществляется ли сбор и временное хранение твердых коммунальных отходов в соответствии с обязательными требованиями?				п. 2.9, 2.10, 7.23 СП 2.1.3678-20, п. 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 212 СанПиН 2.1.3684-21

СОП № 22. Проведения инспекции осуществления деятельности бань и саун, помещений общественных туалетов, парикмахерских, салонов красоты, соляриев, услуги по стирке текстильных изделий

(основание: 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"; СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов
- 2) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний) (п. 2.1.).
- 3) договор на проведение дезинсекции, дератизации (при наличии)
- 4) сведения о предстерилизационной очистке и стерилизации (при необходимости).

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности бань и саун.

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
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, 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, децентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения (в случае отсутствия централизованной системы водоснабжения и водоотведения)?				
5.	Установлены ли водонагревающие устройства (в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения)?				
6.	Исключается ли использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых				п. 2.3 СП 2.1.3678-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 85/232

	целей?				
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?				
9.	Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха?				
10.	Организуются ли профилактические мероприятия (с периодичностью не реже 1 раза в год), включающие общую очистку и промывку системы, физическую и (или) химическую дезинфекцию, резкое повышение температуры воды в системе до 65°C и выше, применение дезинфицирующих средств, обладающих способностью разрушать и предотвращать образование новых микробных?				п. 132, 3217, 3218 СанПиН 3.3686-21
11.	Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражения грибком?				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?				
13.	Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)?				
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?				
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?				
18.	Имеет ли контейнерная площадка ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки?				п. 3 СанПиН 2.1.3684-21
19.	Имеет ли контейнерная площадка ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки?				
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?				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 86/232

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)?				П. 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 зависимости от назначения помещений и видов работ?				п. 2.11 СП 2.1.3678-20
27.	Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он отдельно от другого инвентаря?				
28.	Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание?				
29.	Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами?				
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 объекта членистоногими (силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность)?				п. 88, 98, 101, 130 СанПиН 3.3686-21
33.	Обеспечивается ли проведение ежемесячной оценки заселенности объекта грызунами силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (для объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение)?				п. 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.	Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, медицинские осмотры?				п. 58 СанПиН 3.3686-21
37.	Проходят ли работники периодические медицинские осмотры?				
38.	Обеспечен ли "не допуск" к исполнению трудовых обязанностей сотрудников, не прошедших обязательный медицинский осмотр, отказывающиеся от прохождения ме-				п. 61, 63 СанПиН 3.3686-21

	дицинских осмотров, в случае выявления у работника при проведении предварительного или периодического медицинских осмотров острого инфекционного заболевания, а также при наличии медицинских противопоказаний?				
39.	Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации?				п. 64 СанПиН 3.3686-21
40.	Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки?				П. 62 СанПиН 3.3686-21
41.	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?				п. 75, 78 СанПиН 3.3686-21
II. Специальные требования					
42.	Не допускается ли размещение бани в многоквартирном доме?				П. 8.5.1 СП 2.1.3678-20
43.	Обеспечивается ли принцип поточности при эксплуатации бань, предусматривающий последовательность продвижения посетителей по схеме: гардероб, раздевалка, мыльная, парильная?				П. 8.5.2 СП 2.1.3678-20
44.	Обеспечивается ли размещение туалетов при раздевалках?				
45.	Соблюдаются ли требования 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
46.	Соблюдаются ли требования 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; Р. IV СП 2.1.3678-20
47.	Соблюдаются ли требования 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. 8.2 СП 2.1.3678-20
48.	Соблюдаются ли требования при размещении в бане помещений для оказания косметических услуг (в случае предоставления в бане указанных услуг)?				П. 8.2, 8.5.3. СП 2.1.3678-20
49.	Соблюдаются ли требования при размещении в бане прачечной (в случае предоставления в бане указанных услуг)?				П. 8.3, 8.5.3. СП 2.1.3678-20
50.	Соблюдаются ли требования при размещении в бане бассейна (в случае предоставления в бане указанных услуг)?				П. 6.2, 8.5.3 СП 2.1.3678-20
51.	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
52.	Выполнена ли отделка помещений бань из влагостойких и устойчивых к дезинфицирующим средствам материалов?				П. 8.5.5 СП 2.1.3678-20
53.	Имеет ли мебель в помещениях бань влагостойкие и устойчивые к дезинфицирующим средствам поверхности?				п. 8.5.6 СП 2.1.3678-20
54.	Оборудованы ли помещения для мытья скамьями, изго-				п. 8.5.7 СП

	товленными из материалов, устойчивых к воздействию влаги и дезинфицирующих средств?				2.1.3678-20
55.	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
56.	Выполнена ли отделка парильной из строительных материалов, предназначенных для использования при температуре от +20°C до +160°C?				п. 8.5.9 СП 2.1.3678-20
57.	Имеется ли отдельное помещение для хранения чистого белья?				п. 8.5.10 СП 2.1.3678-20
58.	Имеется ли отдельное помещение для хранения использованного белья?				
59.	При хранении использованного белья более суток предусмотрена ли возможность для сушки использованного белья?				п. 8.5.11 СП 2.1.3678-20
60.	Промаркирован и используется ли уборочный инвентарь 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
61.	Хранится ли уборочный инвентарь в выделенных помещениях или в отдельном шкафу?				
62.	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
63.	Осуществляется ли ежедневная уборка всех помещений с применением дезинфицирующих средств, в отсутствие посетителей?				
64.	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

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности при размещении, устройстве, содержании, эксплуатации зданий, помещений общественных туалетов

№	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
	I. Общие требования				
1.	Осуществляется ли хозяйствующим субъектом производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий?				пункт 2.1 СП 2.1.3678-20
2.	Проводятся ли в рамках производственного контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью лабораторные исследования и измерения с привлечением испытательных лабораторных центров, аккредитованных в национальной системе аккредитации в соответствии с законодательством Российской Федерации?				пункт 2.1 СП 2.1.3678-20
3.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения,				пункт 2.2 СП

	используемые хозяйствующими субъектами, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения?				2.1.3678-20
4.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения (в случае отсутствия централизованной системы водоснабжения и водоотведения)?				пункт 2.2 СП 2.1.3678-20
5.	Установлены ли водонагревающие устройства (в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения)?				пункт 2.2 СП 2.1.3678-20
6.	Обеспечены ли помещения местной системой вытяжной вентиляции (в случае размещения оборудования, являющегося источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги)?				пункт 2.6 СП 2.1.3678-20
7.	Проведено/проводится ли обследование технического состояния системы вентиляции перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет?				пункт 2.6 СП 2.1.3678-20
8.	Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха?				пункт 2.6 СП 2.1.3678-20
9.	Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибком?				пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
10.	Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)?				пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
11.	Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками?				пункт 2.9 СП 2.1.3678-20
12.	Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема?				пункт 2.9 СП 2.1.3678-20
13.	Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ?				пункт 2.11 СП 2.1.3678-20
14.	Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он отдельно от другого инвентаря?				пункт 2.11 СП 2.1.3678-20
15.	Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание?				пункт 2.11 СП 2.1.3678-20
16.	Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами?				пункт 2.11 СП 2.1.3678-20
17.	Отсутствуют ли в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?				пункт 2.12 СП 2.1.3678-20
18.	Проводится ли ежедневно в местах массового пребывания людей профилактическая дезинфекция силами обученного персонала (в санитарных узлах для персонала и посетителей)?				пункт 130 СанПиН 3.3686-21
21.	Соблюдается ли требование о проведении предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудников в соответствии с требованиями действующего законодательства?				пункт 58 СанПиН 3.3686-21
22.	Соблюдается ли требование о недопуске к исполнению трудовых обязанностей сотрудников, не прошедших обязатель-				пункт 61 СанПиН

	ный медицинский осмотр, отказывающихся от прохождения медицинских осмотров, а также при наличии медицинских противопоказаний?				3.3686-21
23.	Соблюдается ли требование о недопуске к исполнению трудовых обязанностей сотрудников в случае выявления у работника при проведении предварительного или периодического медицинских осмотров острого инфекционного заболевания?				пункт 63 СанПиН 3.3686-21
24.	Проводятся ли профилактические прививки сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации?				п 64 СанПиН 3.3686-21
25.	Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки?				пункт 62 СанПиН 3.3686-21
26.	Проводится ли гигиеническое воспитание и обучение 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?				пункты 75, 78 СанПиН 3.3686-21
	II. Специальные требования				
27.	Не допускается ли размещение общественных туалетов в многоквартирных домах и жилых домах?				п 8.4.1 СП 2.1.3678-20
28.	Общественные туалеты канализованы путем присоединения к общей канализационной сети?				п 8.4.2 СП 2.1.3678-20
29.	Имеются ли в общественных туалетах подводки воды со спуском на локальные очистные сооружения или в водонепроницаемый выгреб с последующим вывозом сточной воды ассенизационным транспортом в централизованную систему канализации (в случае размещения туалетов в населенных пунктах, в которых отсутствует централизованная система канализации)?				
30.	Размещение передвижных общественных туалетов производится в местах, где есть техническая возможность их присоединения к сетям водопровода и канализации?				пункт 8.4.3 СП 2.1.3678-20
31.	Проводится ли обслуживание и очищение мобильных туалетных кабин, не требующих подключения к сетям водопровода и канализации, не реже 1 раза в день (или чаще, при наполнении)?				
32.	Соблюдается ли требование к периодичности вывоза ЖБО и заполнении резервуара (для туалетов, не присоединенных к централизованным сетям канализации)?				пункт 27 СанПиН 2.1.3684-21
33.	Осуществляется ли хозяйствующим субъектом после вывоза ЖБО дезинфекция резервуара, используемого для транспортирования ЖБО?				
34.	Имеется ли приточно-вытяжная вентиляция, не соединенная с системой вентиляции основного здания (при размещении общественного туалета в габаритах общественных зданий)?				пункт 8.4.4 СП 2.1.3678-20
35.	Имеется ли устройство вентиляционного канала с тепловым или механическим побуждением из выгреба в общественных туалетах типа люфт-клозетов?				
36.	Покрытия стен и пола в общественных туалетах выполнены моющимися водонепроницаемыми материалами?				п 8.4.5 СП 2.1.3678-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 91/232

37.	Устройство пола в общественных туалетах обеспечивает сток жидкости в напольные трапы, соединенные с сетью канализации?				
38.	Общественные туалеты располагаются с учетом возможности оборудования уклонов для отвода поверхностных вод?				пункт 8.4.6 СП 2.1.3678-20
39.	Имеются ли в общественных туалетах индивидуальные кабины с закрывающимися дверями (перегородки между кабинами имеют высоту не менее 1,25 метра)?				
40.	Имеются ли в общественных туалетах помещение для размещения в мужском отделении писсуаров, лотков?				
41.	Имеются ли в общественных туалетах шлюзы с установкой умывальных раковин?				
42.	Имеются ли в общественных туалетах помещение для дежурного персонала?				
43.	Имеются ли в общественных туалетах входной тамбур?				
44.	Имеются ли в общественных туалетах помещения или шкафы для хранения уборочного инвентаря?				
45.	Имеются ли в общественных туалетах (в женском и мужском отделениях) унитаза для детей?				п 8.4.7 СП 2.1.3678-20
46.	Соблюдается ли требование о проведении в общественных туалетах дератизационных мероприятий в соответствии с санитарными правилами?				п. 2.12, 8.4.8 СП 2.1.3678-20, п. 88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21
47.	Соблюдается ли требование о проведении в общественных туалетах дезинсекционных мероприятий в соответствии с санитарными правилами?				
48.	Соблюдается ли требование о проведении в общественных туалетах дезинфекционных мероприятий в соответствии с санитарными правилами?				пункт 8.4.8 СП 2.1.3678-20
49.	Оборудованы ли окна в помещениях общественных туалетов сетками для защиты от мух в летнее время?				
50.	Обеспечены ли общественные туалеты жидким мылом или иными моющими средствами?				пункт 8.4.9 СП 2.1.3678-20
51.	Обеспечены ли общественные туалеты электрополотенцами или бумажными полотенцами?				
52.	Обеспечены ли общественные туалеты туалетной бумагой?				
53.	Определен ли график уборки помещений с дезинфицирующими средствами?				
54.	Имеются ли в кабинах общественных туалетов крючки для верхней одежды?				
55.	Имеются ли в кабинах общественных туалетов полки для личных вещей посетителей?				
56.	Имеются ли в кабинах общественных туалетов закрывающиеся урны или бачки для твердых коммунальных отходов?				
57.	Проводится ли в общественных туалетах в течение рабочего дня влажная уборка помещений с использованием чистящих, моющих и дезинфицирующих средств?				пункт 8.4.9 СП 2.1.3678-20
58.	Соблюдается ли требование о хранении уборочного инвентаря (щетки, тряпки, швабры), моющих и дезинфицирующих средств в выделенном помещении или шкафу?				

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности парикмахерских, салонов красоты, соляриев.

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
	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?				
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 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?				
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 поражения грибком?				
8.	Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств?				
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?				
11.	Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории?				
12.	Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками?				п. 2.8 СП 2.1.3678-20
13.	Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема?				
14.	Имеет ли контейнерная площадка ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пре-				п. 2.9 СП 2.1.3678-20
					п. 3 СанПиН 2.1.3684-21

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 93/232

	дела контейнерной площадки?				
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 контейнерную площадку, очищается ли контейнерная площадка и (или) специальной площадки после погрузки ТКО в мусоровоз (в случае ее загрязнения)?				П. 9,10 СанПиН 2.1.3684-21
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. 212-239 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?				
21.	Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание?				
22.	Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после 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?				
25.	Обеспечивается ли установленная нормативами кратность плановых обследований на заселенность объекта членистоногими (силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность)?				П. 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)?				п. 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 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.	Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, медицинские осмотры?				п. 58 СанПиН 3.3686-21
31.	Проходят ли работники периодические медицинские осмотры?				

32.	Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации?				п. 64 СанПиН 3.3686-21
33.	Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки?				п. 62 СанПиН 3.3686-21
34.	Организовано ли прохождение гигиенического воспитания и обучения сотрудников (для работников, деятельность которых связана с бытовым обслуживанием населения) с установленной периодичностью?				п. 75, 78 СанПиН 3.3686-21

II. Специальные требования

35.	Оборудованы ли организации коммунально-бытового назначения, оказывающие парикмахерские и косметические услуги, системами централизованного водоснабжения?				п. 8.2.1 СП 2.1.3678-20
36.	Оборудованы ли организации коммунально-бытового назначения, оказывающие парикмахерские и косметические услуги, системами централизованной канализации?				
37.	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)?				
38.	Оборудованы ли помещения организации коммунально-бытового назначения, оказывающей парикмахерские и косметические услуги, автономными системами канализации (при отсутствии в населенном пункте централизованных систем водоснабжения и канализации)?				
39.	Имеют ли нагревательные приборы поверхность, позволяющую осуществлять влажную уборку?				п. 8.2.2 СП 2.1.3678-20
40.	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
41.	Предусмотрено ли комбинированное освещение (общее и местное) в маникюрных и педикюрных кабинетах?				п. 8.2.4 СП 2.1.3678-20
42.	Предусмотрено ли комбинированное освещение (общее и местное) в кабинетах декоративной косметики?				
43.	Организовано ли в помещениях парикмахерских общее освещение?				
44.	Размещены ли кабинеты оказания разных услуг в отдельных помещениях?				
45.	Соблюдаются ли гигиенические требования к воздухообмену помещений при размещении отдельных рабочих мест для маникюра в помещениях общественных зданий, торговых центров?				
46.	Соблюдаются ли гигиенические требования к параметрам микроклимата при размещении отдельных рабочих мест для маникюра в помещениях общественных зданий, торговых центров?				
47.	Соблюдается ли требование при размещении отдельных				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 95/232

	рабочих мест для маникюра в помещениях общественных зданий, торговых центров при условии их оборудования системами водоснабжения, канализации и раковиной для мытья рук?				
48.	Соблюдается ли требование последовательности при выполнении услуг маникюра и педикюра на одном рабочем месте мастера, с соблюдением требований к обработке инструмента и оборудования?				
49.	Имеются в педикюрных кабинетах не менее 2-х ванн для ног с подводкой горячей и холодной воды?				
50.	Имеются в педикюрных кабинетах отдельная раковина для мытья рук?				
51.	Изолированы ли в косметических кабинетах рабочие места перегородками высотой 1,8 метра?				
52.	Оборудованы ли рабочие места мебелью, позволяющей проводить обработку моющими и дезинфицирующими средствами?				п. 8.2.5 СП 2.1.3678-20
53.	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
54.	Имеются ли в наличии в парикмахерской:				п. 8.2.7 СП 2.1.3678-20
	- место для хранения одежды посетителей?				
	- подсобные, вспомогательные помещения (туалеты, кладовые)?				
	- помещение или место для хранения инвентаря?				
	- помещение или место для хранения мусора, остриженных волос?				
55.	Имеется ли помещение для хранения чистого белья, оборудованное стеллажами или шкафами?				п. 8.2.9 СП 2.1.3678-20
56.	Имеется ли помещение для хранения парфюмерно-косметических средств, оборудованное стеллажами или шкафами?				
57.	Имеется ли помещение для хранения грязного белья, оборудованное емкостями с крышками, покрытие которых позволяет проводить их мытье и дезинфекцию?				
58.	При использовании организацией многоцветного белья, оно хранится в помещении для хранения чистого белья?				
59.	Соблюдается ли запрет на использование в солярии оборудования с диапазоном ультрафиолетового излучения УФ-С?				п. 8.2.10 СП 2.1.3678-20
60.	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
61.	Оборудована ли зона оператора пультом дистанционного управления солярием (соляриями), исключаящим самовольное изменение времени сеанса посетителем?				п. 8.2.12 СП 2.1.3678-20
62.	Оборудовано ли помещение для эксплуатации соляриев приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, обеспечивающей трехкратный воздухообмен в				п. 8.2.13 СП 2.1.3678-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 96/232

	час?				
63.	Обеспечивается ли при отсутствии приточно-вытяжной вентиляции естественный приток воздуха в помещение в случае установки аппаратов (соляриев), оборудованных собственной системой вентиляции?				
64.	Обеспечивается ли соответствие температуры воздуха в кабине солярия требованиям технической документации на данный аппарат, но не выше значения температуры, составляющего 28°C?				п. 8.2.14 СП 2.1.3678-20
65.	Обеспечивается ли соответствие влажности воздуха в кабине солярия требованиям технической документации на данный аппарат, но не выше значения температуры, составляющего 28°C?				
66.	Соответствует ли значение температуры воздуха в помещении, в котором размещается кабина солярия, диапазону от 18 до 24°C?				
67.	Соблюдаются ли требования по замене ламп при нормативной выработке часов, указанных в техническом паспорте ламп?				п. 8.2.15 СП 2.1.3678-20
68.	Обрабатываются ли все поверхности кабины солярия, с которыми контактировал посетитель, после каждого сеанса дезинфицирующими средствами?				п. 8.2.16 СП 2.1.3678-20
69.	Предоставляются ли посетителям при использовании вертикального солярия одноразовые полотенца для пола кабины солярия или одноразовые тапочки?				
70.	Проводится ли периодическая очистка вентиляционных отверстий внутри аппарата с периодичностью, указанной в инструкции по эксплуатации?				п. 8.2.17 СП 2.1.3678-20
71.	Соответствие допустимой интенсивности ультрафиолетового излучения изделий бытового назначения облучающего действия требованиям гигиенических нормативов в зависимости от длины волны генерируемого излучения?				п. 8.2.18 СП 2.1.3678-20
72.	Имеется ли доступ работников и посетителей к умывальнику?				п. 8.2.19 СП 2.1.3678-20
73.	Имеется ли доступ работников и посетителей к туалету?				
74.	Осуществляются ли в организациях, оказывающих парикмахерские и косметические услуги:				п. 2.12, 8.2.20 СП 2.1.3678-20 П. 88, 98, 108, 110, 130 Сан- ПиН 3.3686-21
	- ежедневная профилактическая дезинфекция, включающая обеззараживание пола, стен, мебели, оборудования и инструментов, используемых для оказания услуги, воздуха (проветривание)?				
	- дезинсекция?				
	- дератизация?				
75.	Имеются ли в помещениях организаций, оказывающих парикмахерские услуги, и салонах красоты помещения либо места для дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации инструментов при проведении таких работ самостоятельно, оборудованное раковиной с подводкой горячей и холодной воды?				п. 8.2.20 СП 2.1.3678-20
76.	Применяются ли физические методы и (или) химические дезинфекционные средства в целях проведения профилак-				п. 8.2.21 СП 2.1.3678-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 97/232

	тической дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации?				
77.	Регистрируются ли сведения о предстерилизационной очистке и стерилизации в бумажном или электронном виде?				
78.	Соблюдается ли требование о применении стерильных инструментов и материалов при проведении всех манипуляций, которые могут привести к повреждению кожных покровов и слизистых оболочек?				
79.	Заменяется ли после каждого клиента тампон, применяемый для смачивания волос раствором при выполнении химической завивки?				
80.	Соблюдается ли требование по мытью под проточной водой с моющими средствами зажимов, бигуди, колпаков и сеток для химической завивки волос, шапочек для мелирования после каждого посетителя?				п. 8.2.22 СП 2.1.3678-20
81.	Моют ли расчески для стрижки волос под проточной водой после каждого посетителя и помещают в стерилизаторы, или в растворах дезинфицирующих средств по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях?				п. 8.2.23 СП 2.1.3678-20
82.	Моют ли щетки для стрижки волос под проточной водой после каждого посетителя и помещают в стерилизаторы, или в растворах дезинфицирующих средств по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях?				
83.	Моют ли ножницы для стрижки волос под проточной водой после каждого посетителя и помещают в стерилизаторы, или в растворах дезинфицирующих средств по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях?				
84.	Соблюдается ли требование по обработке дезинфицирующим средством, в соответствии с инструкцией по применению, съемных ножей электрических бритв, лезвий опасных бритв после использования?				п. 8.2.24 СП 2.1.3678-20
85.	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
86.	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
87.	Соблюдается ли требование по дезинфекции ванночки для рук после каждого посетителя путем полного погружения в дезинфицирующий раствор в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфекционного средства по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях?				
88.	Используются ли одноразовые салфетки для каждого посетителя при выполнении маникюра, педикюра?				п. 8.2.27 СП 2.1.3678-20
89.	Имеется ли в наличие для одного рабочего места не менее трех минимальных наборов типовых инструментов, либо сменных одноразовых элементов инструмента для обслу-				п. 8.2.28 СП 2.1.3678-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 98/232

	живания одного посетителя?				
90.	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
91.	Соблюдается ли требование по использованию одноразовых стерильно упакованных ватных дисков, марлевых салфеток, ватных шариков?				
92.	Проводится ли дезинфекция электродов к косметическому оборудованию и приборов перед каждым посетителем?				п. 8.2.30 СП 2.1.3678-20
93.	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
94.	После окончания дезинфекции инструменты подвергают предстерилизационной очистке и стерилизации?				
95.	Имеется ли трехдневный запас средств для проведения дезинфекционных мероприятий: дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации?				п. 8.2.32 СП 2.1.3678-20
96.	Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств снабжены крышками?				
97.	Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указанием названия средства?				
98.	Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указанием его концентрации?				
99.	Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указанием назначения?				
100.	Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указанием даты приготовления рабочего раствора или даты окончания срока годности для готовых растворов?				
101.	Используется ли для обслуживания посетителей чистое белье?				п. 8.2.34 СП 2.1.3678-20
102.	Имеется ли запас чистого белья в количестве, обеспечивающем его индивидуальное применение для каждого посетителя?				
103.	Соблюдается ли требование по раздельному хранению чистого, использованного белья, парфюмерно-косметических, а также моющих и дезинфицирующих средств?				
104.	Соблюдается ли требование по организации стирки использованного белья после каждого посетителя, а одноразового белья - удалению (утилизации)?				п. 8.2.35 СП 2.1.3678-20
105.	Соблюдается ли требование по организации централизованной стирки использованного белья и рабочей одежды?				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 99/232

106.	Соблюдается ли требование по организации стирки использованного белья и рабочей одежды в парикмахерской при наличии отдельного оборудованного помещения?				
107.	Стирка белья и рабочей одежды производится отдельно (в парикмахерской при наличии отдельного оборудованного помещения)?				
108.	Организовано ли раздельное хранение рабочей и личной одежды работников?				
109.	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?				
110.	Имеется ли отдельный уборочный инвентарь для уборки основных и вспомогательных помещений, а также туалетов?				
111.	Промаркирован ли уборочный инвентарь (ведра, тазы, швабры) с указанием видов уборочных работ?				
112.	Используется ли уборочный инвентарь по назначению?				
113.	Обрабатывается ли уборочный инвентарь?				
114.	Хранится ли уборочный инвентарь в выделенном помещении (или шкафчике)?				
115.	Обрабатывают ли по окончании уборки инвентарь моющими и дезинфицирующими средствами и просушивают?				
116.	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
117.	Соблюдается ли требование по сбору остриженных волос в совок непосредственно у кресла и складывание в одноразовые полиэтиленовые пакеты для мусора (мешки из крафт-бумаги), которые закрывают, перевязывают, хранят в подсобном помещении и удаляют (утилизируют) вместе с твердыми коммунальными отходами?				п. 8.2.37 СП 2.1.3678-20
118.	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)?				
	- уровнями искусственной освещенности (1 раз в год)?				
	- качеством проведения стерилизации инструментов (2 раза в год)?				
	- эффективностью работы стерилизационного оборудования (2 раза в год)?				
119.	Осуществляется ли бактериологический контроль стерилизационного оборудования после установки, ремонта и в ходе эксплуатации?				

Орган инспекции ФГБУЗ ЦГиЭ №141 ФМБА России		
Рабочая инструкция Альбом программ инспекции (СОП)		
Идентификационный номер: РИ 03-04-23	Редакция № 3 от 31.10.2023 г.	Лист: 100/232

120.	Осуществляется ли контроль качества каждого цикла стерилизации посредством химических индикаторов?				
------	--	--	--	--	--

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности услуги по стирке текстильных изделий

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Непри- м	
	I. Общие требования				
1.	Планировка помещений прачечной				8.3.2.-8.3.4., 8.3.6. СП 2.1.3678-20
2.	Отделка помещений				8.3.5. СП 2.1.3678-20
3.	Уборка и дезинфекция помещений				8.3.7., 8.3.8. СП 2.1.3678-20
4.	Хранение, перевозка белья				8.3.8. СП 2.1.3678-20

СОП № 23. Проведение инспекции осуществления медицинской деятельности, в том числе здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые предполагается использовать для осуществления этой деятельности

(основание: 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"; СП 2.6.1.2612-10 "Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010)"; СанПиН 2.6.1.1192-03 "Гигиенические требования к устройству и эксплуатации рентгеновских кабинетов, аппаратов и проведению рентгенологических исследований").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов;
- 2) пояснительная записка, в которой указано: характеристика зданий, дата ввода каждого в эксплуатацию, размещенные в каждом здании подразделения (на каком этаже, количество коек, состав); мощность учреждения (общее количество коек, количество посещений в смену в поликлинике); аппаратное обеспечение помещений; средняя площадь палат на одну койку в каждом отделении и в целом по стационару, вместимость палат в каждом отделении; дата проведения последнего капитального и косметического ремонта, перечень выполненных работ; организация воздухообмена: количество общеобменных приточных и вытяжных систем, местных отсосов, где установлены, наличие антибактериальных фильтров на приточных системах, их тип, кратность замены.
- 3) технический паспорт на здания, помещения, выданный БТИ (4.2.3. Приложения 1,2);
- 4) акты проверки эффективности работы систем механической приточно-вытяжной вентиляции (п. 4.5.2.);
- 5) договор на техническое обслуживание, очистка и дезинфекция систем вентиляции (п. 4.5.27.);
- 6) договор на утилизацию ТБО;
- 7) договор на проведение работ по дезинсекции и дератизации;
- 8) договор на стирку белья;
- 9) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний) (п. 2.1.).

- 10) договор на проведение дезинсекции, дератизации (при наличии);
11) заключительные акты по результатам прохождения профосмотров.

Данные о сроках вакцинации персонала

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления медицинской деятельности

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов	
		Да	Нет	Неприм		
I. Общие требования						
1.	Осуществляет ли медицинская организация в соответствии с осуществляемой ею деятельностью производственный контроль за соблюдением санитарных правил				пункт 2.1 СП 2.1.3678-20	
2.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые медицинской организацией, системами холодного водоснабжения?				пункт 2.2 СП 2.1.3678-20	
3.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые медицинской организацией, системами горячего водоснабжения?					
4.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые медицинской организацией, системами водоотведения?					
5.	Обеспечены ли помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, местной системой вытяжной вентиляции?					пункт 2.6 СП 2.1.3678-20
6.	Проводится ли обследование технического состояния системы вентиляции перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, а в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет?					
7.	Проводятся ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха?					
8.	Обеспечены ли условия для сбора мусора и проводятся ли мероприятия по недопущению скопления мусора, очистке мусоросборников при заполнении 2/3 их объема?				пункты 2.8, 2.9, 2.10, 4.1.11 СП 2.1.3678-20	
9.	Обеспечены ли условия по уборке собственной территории?					
10.	Обеспечены ли условия по сбору отходов в контейнеры с закрывающимися крышками?					
11.	Обеспечено ли соблюдение требований к контейнерной площадке?					
12.	Имеется ли уборочный инвентарь для уборки помещений, промаркирован ли в зависимости от назначения помещений и видов работ?				пункт 2.11 СП 2.1.3678-20	
13.	Промывается ли весь инвентарь по окончании уборки с использованием моющих средств, ополаскивается ли проточной водой и просушивается ли?					
14.	Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную маркировку и храниться ли отдельно от другого инвентаря?					
15.	Инвентарь для туалетов после использования обрабаты-					

	ваются ли дезинфицирующими средствами?				
16.	Имеются ли в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?				пункты 2.12, 4.2.10 СП 2.1.3678-20
17.	Обеспечена ли грызунонепроницаемость межэтажных перекрытий, перегородок, стыков между ними и мест прохождения инженерных коммуникаций и проводок?				
18.	При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится ли дезинсекция и дератизация?				
II. Требования к размещению					
19.	Соблюдается ли расстояние не менее 100 метров от ближайшего жилого дома или многоквартирного дома до здания стационаров психиатрического, инфекционного профиля?				пункт 4.1.1 СП 2.1.3678-20
20.	Допускается ли размещение медицинской организации или ее структурных подразделений, оказывающей специализированную медицинскую помощь по профилям "Инфекционные болезни", "Фтизиатрия", в многоквартирном доме?				пункты 4.1.4, 4.1.6 СП 2.1.3678-20
21.	Допускается ли размещение микробиологических лабораторий (отделений) в многоквартирных домах и во встроенно-пристроенных к ним помещениях?				
22.	Допускается ли размещение отделений (кабинетов) магнитно-резонансной томографии смежно с квартирами?				
23.	Обеспечивается ли отдельный въезд (вход) и крытая площадка для дезинфекции транспорта к инфекционному отделению?				пункт 4.1.9 СП 2.1.3678-20
24.	Обеспечивается ли соблюдение требований к последовательности (поточности) технологических процессов обработки оборудования, инвентаря, материалов при размещении помещений медицинской организации?				пункт 4.2.1 СП 2.1.3678-20
25.	Являются ли проходными палатные отделения?				пункт 4.2.2 СП 2.1.3678-20
26.	Являются ли проходными отделения лучевой диагностики?				
27.	Являются ли проходными отделение терапии?				
28.	Являются ли проходными лаборатории?				
29.	Являются ли проходными производственные, складские, хозяйственные, подсобные и административно-бытовые помещения столовой (пищеблок)?				
30.	Являются ли проходными центральное стерилизационное отделение?				
31.	Являются ли проходными аптечная организация?				
32.	Являются ли проходными прачечная?				
33.	Соответствуют ли минимальные площади помещений, необходимые для обеспечения противэпидемического режима, эксплуатируемых медицинской организацией, установленным требованиям?				пункт 4.2.3, приложения N 1 и N 2 СП 2.1.3678-20
34.	Оборудованы ли в медицинской организации, оказывающей помощь в стационарных условиях приемно-смотровые боксы, боксы или боксированные палаты для приема, лечения и временной изоляции пациентов с инфекционными заболеваниями или подозрением на них?				пункты 4.2.4, 4.2.6 СП 2.1.3678-20

35.	Оборудованы ли в медицинской организации, оказывающей помощь в стационарных условиях дезинфекционное структурное подразделение для обработки постельных принадлежностей или обработка проводится в иных организациях, имеющих дезинфекционные камеры?				
36.	Оборудованы ли в медицинской организации, в которых проводятся парентеральные манипуляции с применением многоразового медицинского инструмента, центральные стерилизационные отделения?				пункт 4.2.5 СП 2.1.3678-20
37.	Оборудован ли пищеблок медицинской организации автономной системой приточно-вытяжной вентиляции?				пункт 4.2.7 СП 2.1.3678-20
38.	Имеет ли отдельные туалеты для пациентов и работников медицинская организация, оказывающая медицинскую помощь в амбулаторных условиях, с численностью более 50 посещений в смену?				пункт 4.2.8 СП 2.1.3678-20
39.	Имеют ли отдельные туалеты для пациентов и работников инфекционные и туберкулезные амбулаторно-поликлинические организации независимо от количества посещений в смену?				
40.	Организован ли в амбулаторно-поликлинических медицинских организациях с численностью от 20 посещений в смену гардероб для верхней (уличной) одежды?				
III. Требования к внутренней отделке помещений					
41.	Соблюдены ли требования по отделке поверхностей потолков?				пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
42.	Соблюдены ли требования по отделке поверхностей стен?				
43.	Соблюдены ли требования по отделке поверхностей полов?				
44.	Устойчивы ли полы в вестибюлях к механическому воздействию?				пункт 4.3.1 СП 2.1.3678-20
45.	Имеют ли полы в вентиляционных камерах покрытие, не образующее пыль в процессе его эксплуатации?				
46.	Обеспечивает ли отделка влагостойкость на всю высоту помещения и водонепроницаемость пола в душевых и ваннах?				пункт 4.3.2. СП 2.1.3678-20
47.	Обеспечивает ли отделка влагостойкость на всю высоту помещения и водонепроницаемость в помещениях для разборки и хранения грязного белья?				
48.	Обеспечивает ли отделка влагостойкость на всю высоту помещения и водонепроницаемость в помещениях временного хранения отходов?				
49.	Обеспечивают ли материалы, из которых изготовлены потолки, возможность проведения влажной очистки и дезинфекции?				пункт 4.3.3 СП 2.1.3678-20
50.	Фиксированы ли элементы потолков без возможности сдвига при уборке?				пункт 4.3.3 СП 2.1.3678-20
IV. Требования к водоснабжению и канализации					
51.	Предусмотрено ли в медицинской организации резервное горячее водоснабжение на случай выхода из строя или проведения профилактического ремонта системы горячего водоснабжения?				пункт 4.4.2 СП 2.1.3678-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 104/232

52.	Осуществляется ли очистка и обеззараживание сточных вод от медицинских организации на общегородских или других канализационных очистных сооружениях, гарантирующих эффективную очистку и обеззараживание сточных вод?				пункт 4.4.3 СП 2.1.3678-20	
53.	При отсутствии очистных сооружений подвергаются ли сточные воды медицинской организации полной биологической очистке и обеззараживанию на локальных сооружениях?					
54.	Применяются ли в отделениях (палатах) для лечения иммунокомпрометированных пациентов при температуре горячей воды в точках водоразбора ниже 60°C фильтры, обеспечивающие очищение воды от возбудителя?					пункт 4.4.4 СП 2.1.3678-20
55.	Установлены ли умывальники с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителями во врачебных кабинетах?				пункт 4.4.5 СП 2.1.3678-20	
56.	Установлены ли умывальники с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителями в комнатах и кабинетах работников?					
57.	Установлены ли умывальники с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителями в туалетах?					
58.	Установлены ли умывальники с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителями в материнских комнатах при детских отделениях?					
59.	Установлены ли умывальники с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителями в процедурных?					
60.	Установлены ли умывальники с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителями в перевязочных?					
61.	Установлены ли умывальники с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителями в вспомогательных помещениях?					
62.	Оборудованы ли умывальниками с установкой смесителей с бесконтактным управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом, иными моющими средствами и растворами антисептиков предоперационные?					пункт 4.4.6 СП 2.1.3678-20
63.	Оборудованы ли умывальниками с установкой смесителей с бесконтактным управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом, иными моющими средствами и растворами антисептиков перевязочные?					
64.	Оборудованы ли умывальниками с установкой смесителей с бесконтактным управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом, иными моющими средствами и растворами антисептиков родовые залы?					
65.	Оборудованы ли умывальниками с установкой смесителей с бесконтактным управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом, иными моющими средствами и растворами антисептиков реанимационные?					
66.	Оборудованы ли умывальниками с установкой смесителей с бесконтактным управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом, иными моющими средствами					

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 105/232

	и растворами антисептиков процедурные кабинеты?				
67.	Оборудовано ли умывальниками с установкой смесителей с бесконтактным управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом, иными моющими средствами и растворами антисептиков инфекционное отделение?				
68.	Оборудовано ли умывальниками с установкой смесителей с бесконтактным управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом, иными моющими средствами и растворами антисептиков туберкулезное отделение?				
69.	Оборудовано ли умывальниками с установкой смесителей с бесконтактным управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом, иными моющими средствами и растворами антисептиков кожно-венерологическое отделение?				
70.	Оборудовано ли умывальниками с установкой смесителей с бесконтактным управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом, иными моющими средствами и растворами антисептиков гнойное отделение?				
71.	Оборудовано ли умывальниками с установкой смесителей с бесконтактным управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом, иными моющими средствами и растворами антисептиков ожоговое отделение?				
72.	Оборудовано ли умывальниками с установкой смесителей с бесконтактным управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом, иными моющими средствами и растворами антисептиков гематологическое отделение?				
73.	Оборудовано ли умывальниками с установкой смесителей с бесконтактным управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом, иными моющими средствами и растворами антисептиков клиничко-диагностические и бактериологические лаборатории?				
74.	Оборудованы ли умывальниками с установкой смесителей с бесконтактным управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом, иными моющими средствами и растворами антисептиков санитарные пропускники?				
75.	Оборудованы ли умывальниками с установкой смесителей с бесконтактным управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом, иными моющими средствами и растворами антисептиков шлюзы-боксы, полубоксы?				
76.	Оборудована ли в кабинетах, где проводится обработка инструментов, отдельная раковина для мытья рук или двугнездная раковина (мойка)?				пункт 4.4.7 СП 2.1.3678-20
77.	Обеспечены ли туалеты туалетной бумагой?				пункт 4.4.8 СП 2.1.3678-20
78.	Обеспечены ли туалеты средствами для мытья и сушки рук?				
79.	Оборудованы ли санитарные комнаты палатных отделений устройствами для обработки и сушки суден, клеенок?				пункт 4.4.9 СП 2.1.3678-20
80.	Проложены ли инженерные коммуникации систем водоснабжения и водоотведения в закрытых коробах в лечебных помещениях?				пункт 4.4.10 СП 2.1.3678-20
81.	Проложены ли инженерные коммуникации систем водоснабжения и водоотведения в закрытых коробах в диагно-				

	стических помещениях?				
82.	Проложены ли инженерные коммуникации систем водоснабжения и водоотведения в закрытых коробах во вспомогательных помещениях?				
V. Требования к отоплению, вентиляции, микроклимату и воздушной среде					
83.	Имеют ли нагревательные приборы поверхность, исключая адсорбирование пыли и устойчивую к воздействию моющих и дезинфицирующих растворов?				пункт 4.5.1 СП 2.1.3678-20
84.	Обеспечен ли свободный доступ для текущей эксплуатации и уборки?				
85.	Проводится ли ежегодная проверка эффективности работы, а также очистка и дезинфекция систем механической приточно-вытяжной вентиляции и кондиционирования ?				пункт 4.5.2 СП 2.1.3678-20
86.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения медицинской организации системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением?				пункт 4.5.3 СП 2.1.3678-20
87.	Оборудованы ли группы помещений (операционные, реанимационные, рентгенокабинеты, лаборатории, боксированные помещения, пищеблоки) отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением?				пункт 4.5.8 СП 2.1.3678-20
88.	Предусмотрено ли, независимо от наличия систем принудительной вентиляции во всех лечебно-диагностических помещениях, за исключением помещений класса чистоты А, естественное проветривание через форточки, фрамуги или отверстия в оконных створках помещений?				пункт 4.5.15 СП 2.1.3678-20
89.	Организована ли, при отсутствии систем приточно-вытяжной вентиляции в зданиях, помещениях медицинской организации общей площадью не более 500 кв.м в помещениях классов чистоты Б и В (кроме рентгенологических кабинетов, кабинетов компьютерной и магнитно-резонансной томографии) проветривание естественным способом?				пункт 4.5.16 СП 2.1.3678-20
90.	Производится ли замена фильтров высокой эффективности не реже одного раза в 6 месяцев, если другое не предусмотрено инструкцией по эксплуатации?				пункт 4.5.19 СП 2.1.3678-20
91.	Организован ли шлюз при входе в палатную секцию, операционный блок, секцию реанимации и интенсивной терапии?				пункт 4.5.20 СП 2.1.3678-20
92.	Организована ли, в соответствии с технической документацией производителя, но не реже 1 раза в 3 месяца, очистка и дезинфекция фильтров и камер теплообменника при применении сплит-систем в кабинетах врачей, палатах, административных и вспомогательных помещениях?				пункт 4.5.22 СП 2.1.3678-20
93.	Оборудована ли в помещениях душевых, санитарных узлов, помещений для грязного белья, временного хранения отходов и кладовых для хранения дезинфекционных средств, реактивов и других веществ с резким запахом вытяжная вентиляция с механическим побуждением без устройства организованного притока?				пункт 4.5.23 СП 2.1.3678-20
94.	Размещено ли в отдельном помещении (вентиляционной				пункт 4.5.24 СП

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 107/232

	камере) оборудование приточных вентиляционных систем, обслуживающих помещения классов чистоты А?				2.1.3678-20
95.	Размещено ли в коридорах и помещениях без постоянного пребывания людей канальное вентиляционное оборудование за подшивным потолком?				
96.	Используются ли в помещениях, в которых осуществляются манипуляции с нарушением целостности кожных покровов или слизистых, ультрафиолетовые бактерицидные облучатели или другие устройства?				пункт 4.5.25 СП 2.1.3678-20
97.	Используется ли в помещениях, в которых осуществляются манипуляции с нарушением целостности кожных покровов или слизистых, оборудование для обеззараживания воздуха?				
98.	Имеют ли воздуховоды приточной вентиляции и кондиционирования внутреннюю несорбирующую поверхность, исключаящую вынос в помещения частиц материала воздуховодов или защитных покрытий?				пункт 4.5.26 СП 2.1.3678-20
99.	Содержатся в чистоте воздуховоды, воздухоподающие и воздухоприемные решетки, вентиляционные камеры, вентиляционные установки, теплообменники?				пункт 4.5.27 СП 2.1.3678-20
100.	Имеют ли механические повреждения воздуховоды, воздухоподающие и воздухоприемные решетки, вентиляционные камеры, вентиляционные установки, теплообменники?				
101.	Имеют ли следы коррозии воздуховоды, воздухоподающие и воздухоприемные решетки, вентиляционные камеры, вентиляционные установки, теплообменники?				
102.	Имеют ли нарушения герметичности воздуховоды, воздухоподающие и воздухоприемные решетки, вентиляционные камеры, вентиляционные установки, теплообменники?				
103.	Используются ли вентиляционные камеры не по прямому назначению воздуховоды?				
104.	Проводится ли уборка помещений вентиляционных камер не реже одного раза в месяц?				
105.	Проводится ли уборка воздухозаборных шахт не реже 1 раза в 6 месяцев?				
106.	Проводится ли техническое обслуживание, очистка и дезинфекция систем вентиляции не реже 1 раза в год?				
107.	Обеспечена ли во всех помещениях класса чистоты А скрытая прокладка трубопроводов, арматуры?				пункт 4.5.28 СП 2.1.3678-20
108.	Обеспечена ли прокладка воздуховодов в закрытых коробах в помещениях (за исключением помещений класса чистоты А)?				
109.	Обеспечена ли защита продухов чердачных и подвальных помещений от проникновения грызунов, птиц и синантропных насекомых?				пункт 4.5.29 СП 2.1.3678-20
110.	Организован ли контроль, в рамках проведения производственного контроля, за: - параметрами микроклимата (не реже 1 раза в 6 месяцев)?				пункт 4.5.30 СП 2.1.3678-20

	показателями микробной обсемененности воздушной среды (не реже 1 раза в 6 месяцев)?			
	- загрязненностью химическими веществами воздушной среды (не реже 1 раза в год)?			
111.	Организован ли при наличии централизованных систем кондиционирования и увлажнения воздуха микробиологический контроль, на наличие легионелл 2 раза в год?			пункт 4.5.31 СП 2.1.3678-20
112.	Соблюдаются ли требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению помещений медицинских организаций?			пункт 4.6 СП 2.1.3678-20
113.	Используется ли в лечебных, диагностических и вспомогательных помещениях (кроме административных и вестибюльных) мебель, выполненная из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств?			пункт 4.7 СП 2.1.3678-20
VI. Требования к приемным отделениям стационаров				
114.	Организована ли изоляция пациента, в случае подозрения на инфекционное заболевание, в боксе или боксированной палате до установки диагноза или перевода в инфекционное отделение (больницу)?			пункт 4.8.1 СП 2.1.3678-20
115.	Проводится ли взятие биологических материалов для лабораторных исследований на дифтерию и группу кишечных инфекций в приемно-карантинном отделении психиатрического стационара в случае отсутствия документально подтвержденных результатов лабораторных исследований?			пункт 4.8.2 СП 2.1.3678-20
116.	Находится ли пациент в приемно-карантинном отделении до получения результатов лабораторных исследований?			
117.	Организованы ли в инфекционных стационарах (отделениях) для приема пациентов приемно-смотровые боксы, количество которых определяется в зависимости от количества коек в стационаре (отделении)?			пункт 4.8.3 СП 2.1.3678-20
118.	Организованы ли в неинфекционных отделениях для приема больных детей приемно-смотровые боксы и изоляционно-диагностические палаты?			пункт 4.8.4 СП 2.1.3678-20
VII. Требования к палатным отделениям стационаров общесоматического профиля				
119.	Является ли палатная секция непроходной?			п. 4.9.1 СП 2.1.3678-20
120.	Оборудован ли шлюз при входе в палатное отделение, палатную секцию?			п. 4.9.2 СП 2.1.3678-20
121.	Оборудованы ли для тяжелобольных пациентов ванные комнаты с подъемниками и оборудованием, предназначенным для гигиенической обработки пациентов, во вновь строящихся и реконструируемых зданиях, строениях, сооружениях медицинских организаций?			пункт 4.9.3 СП 2.1.3678-20
VIII. Требования к палатным отделениям хирургического профиля				
122.	Изолируются ли пациенты с гнойно-септическими заболеваниями в отделение гнойной хирургии, либо в бокс или боксированную палату?			пункт 4.10.1 СП 2.1.3678-20
123.	Организовано ли в отделениях с двумя палатными секциями не менее 2 перевязочных?			пункт 4.10.2 СП 2.1.3678-20

124.	Изолируются ли пациенты с инфекцией любой локализации независимо от срока ее возникновения, вызванной метициллин (оксациллин) резистентным золотистым стафилококком или ванкомицинрезистентным энтерококком, или микроорганизмами с экстремальной резистентностью, в боксированные палаты помещения (изоляторы)?				пункт 4.10.2 СП 2.1.3678-20
IX. Требования к размещению и устройству операционных блоков, операционных					
125.	Размещены ли операционные блоки в помещениях, оборудованных автономной системой приточно-вытяжной вентиляции и кондиционирования, обеспечивающей нормируемые параметры микроклимата, чистоту воздуха?				пункт 4.11.1 СП 2.1.3678-20
126.	Организовано ли в операционных блоках зонирование внутренних помещений на стерильную зону (операционная)?				пункт 4.11.2 СП 2.1.3678-20
127.	Организовано ли в операционных блоках зонирование внутренних помещений на зону строгого режима (предоперационные, помещение подготовки пациента наркозная, помещения хранения стерильных материалов и другие вспомогательные помещения, для которых соблюдается режим санитарного пропускника для входа работников)?				
128.	Организовано ли в операционных блоках зонирование внутренних помещений на зону общебольничного режима (шлюз)?				
129.	Имеются ли запретительные знаки отделяющие зону общебольничного режима от остальных помещений операционного блока?				
130.	Осуществляется ли через санитарные пропускники после санитарной обработки вход в операционный блок?				
131.	Организованы ли отдельные входы для пациентов (через шлюз или из коридора операционного блока) и работников (через санитарный пропускник)?				пункт 4.11.4 СП 2.1.3678-20
132.	Имеют ли санитарные пропускники (мужской и женский) операционных блоков три смежных помещения первое помещение, оборудованное душем, туалетом (унитазом) и дозатором с раствором антисептика?				пункт 4.11.5 СП 2.1.3678-20
133.	Имеют ли санитарные пропускники (мужской и женский) операционных блоков три смежных помещения второе - для переодевания работников?				
134.	Имеют ли санитарные пропускники (мужской и женский) операционных блоков три смежных помещения третье, через которое работники возвращаются в санитарный пропускник после проведения операций и которое оборудуется контейнерами для сбора использованного белья (халатов, хирургических костюмов, масок, шапочек, бахил)?				
135.	Оборудован ли санитарный пропускник в операционных блоках на две операционные?				пункт 4.11.6 СП 2.1.3678-20
136.	Организована ли отдельная палата в составе отделений реанимации и интенсивной терапии для временной изоляции пациентов с инфекционным заболеванием или подозрением на него?				пункт 4.12 СП 2.1.3678-20

Х. Требования к акушерским стационарам, родильным домам (отделениям), перинатальным центрам

137.	Организован ли прием рожениц с подозрением на инфекционные заболевания через блок помещений observational приема в родильных домах (отделениях), перинатальных центрах при наличии observational отделений?				пункт 4.13.1 СП 2.1.3678-20
138.	Имеются ли в составе приемного отделения акушерского стационара индивидуальные родовые палаты и возможности планировочной изоляции части палат?				пункт 4.13.2 СП 2.1.3678-20
139.	При наличии 3 и более коек для рожениц имеется ли в составе акушерского стационара (отделения) родильный блок?				пункт 4.13.3 СП 2.1.3678-20
140.	Организовано ли место для обработки рук и переодевания работников (подготовительная) в шлюзе индивидуальной родильной палаты, перед родильными залами (на 2 и более коек) или между ними?				
141.	Организованы ли в послеродовых отделениях палаты совместного и раздельного пребывания родильниц и новорожденных?				пункт 4.13.4 СП 2.1.3678-20
142.	Соответствует ли количество коек в палатах совместного пребывания (не более 2 материнских и 2 детских)?				
143.	Организован ли шлюз перед входом в палату новорожденных отделения, в том числе второго этапа выхаживания?				пункт 4.13.5 СП 2.1.3678-20

XI. Требования к палатным отделениям стационара для лечения детей

144.	Соответствует ли вместимость палат для детей до одного года (кроме новорожденных) во вновь проектируемых стационарах для лечения детей (не более чем на 2 койки)?				пункт 4.14.1 СП 2.1.3678-20
145.	Организованы ли в отделениях второго этапа выхаживания и отделениях для детей до 3 лет включительно палаты для совместного круглосуточного пребывания с детьми матерей (других лиц по уходу)?				пункт 4.14.2 СП 2.1.3678-20
146.	Организованы ли при дневном пребывании матерей (других лиц по уходу) - помещение для их осмотра и переодевания?				

XII. Требования к отделениям для лечения инфекционных больных

147.	Организованы ли во вновь строящихся и реконструируемых медицинских организациях палаты в отделениях для лечения инфекционных больных в виде боксов и боксированных палат?				пункт 4.15.1 СП 2.1.3678-20
148.	Предусмотрены ли в туберкулезном стационаре боксированные палаты или отдельные палатные секции для пациентов с туберкулезом, вызванным возбудителем с множественной лекарственной устойчивостью?				пункт 4.15.2 СП 2.1.3678-20
149.	Соответствует ли вместимость палат палатных отделений для иммунокомпрометированных пациентов для пациентов с муковисцидозом, онкогематологическими заболеваниями, ожогами - не более двух коек?				пункт 4.15.3 СП 2.1.3678-20
150.	Соответствует ли вместимость палат палатных отделений для иммунокомпрометированных пациентов для пациен-				

	тов с ВИЧ-инфекцией - не более трех коек?				
XIII. Требования физиотерапевтическому отделению и отделению медицинской реабилитации					
151.	Является ли физиотерапевтическое отделение и отделение медицинской реабилитации общим для всех структурных подразделений организации? (за исключением отделений инфекционного профиля)?				пункт 4.16.1 СП 2.1.3678-20
152.	Реализованы ли в кабинетах гипокситерапии противошумовые мероприятия от работы компрессора?				пункт 4.16.3 СП 2.1.3678-20
153.	Реализовано ли в кабинетах гипокситерапии естественное проветривание?				
154.	Реализовано ли в кабинетах гипокситерапии отдельное помещение для мойки и дезинфекции масок и шлангов?				
155.	Реализованы ли в кабинетах гипокситерапии перерывы для проветривания между сеансами?				
156.	Реализована ли в кабинетах гипокситерапии после окончания рабочей смены уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств?				
157.	Реализовано ли в кабинетах гипокситерапии после окончания рабочей смены обеззараживание воздуха?				
XIV. Требования к эндоскопическому отделению					
158.	Осуществляется ли в разных помещениях прием врача, обработка эндоскопического оборудования, проведение эндоскопических процедур?				пункт 4.17.1 СП 2.1.3678-20
159.	Организованы ли отдельные процедурные для проведения эндоскопии верхних отделов пищеварительного тракта?				
160.	Организованы ли отдельные процедурные для проведения бронхоскопии?				
161.	Организованы ли отдельные процедурные для проведения эндоскопии верхних отделов пищеварительного тракта?				
162.	Организованы ли отдельные процедурные для проведения эндоскопии нижних отделов пищеварительного тракта?				
163.	Имеется ли туалет в процедурном кабинете для исследования нижних отделов пищеварительного тракта?				
164.	Организовано ли помещение для отдыха и наблюдения за пациентом при оказании анестезиологического пособия в ходе проведения эндоскопического обследования в амбулаторных условиях?				
165.	Осуществляется ли эндоскопия нижних отделов пищеварительного тракта и верхних отделов пищеварительного тракта в процедурной для эндоскопии нижних отделов пищеварительного тракта, при необходимости совмещения данных процедур?				пункт 4.17.2 СП 2.1.3678-20
XV. Требования к отделению гемодиализа					
166.	Выделены ли отдельные залы и оборудование для пациентов, больных вирусом иммунодефицита человека, парентеральными вирусными гепатитами или являющихся носителями маркеров этих заболеваний?				пункт 4.18.1 СП 2.1.3678-20
167.	Выделяется ли самостоятельная зона для проведения хронического гемодиализа амбулаторным пациентам?				пункт 4.18.2 СП 2.1.3678-20
168.	Проводится ли процедура острого диализа в помещениях				пункт 4.18.3 СП

	отделения гемодиализа?				2.1.3678-20
169.	Проводится ли процедура острого диализа в реанимационном отделении?				
170.	Проводится ли процедура острого диализа в приемном отделении при наличии стационарной или мобильной организации водоподготовки?				
171.	Имеется ли вакцинация против гепатита В у пациентов, находящихся на хроническом гемодиализе?				пункт 4.18.4 СП 2.1.3678-20
XVI. Требования к отделению лучевой диагностики					
172.	Соответствует ли размещение рентгеновских кабинетов, помещений, связанных с работой с радиоактивными веществами, требованиям норм радиационной безопасности и санитарных правил устройства и эксплуатации помещений для работы с источниками ионизирующих излучений?				пункт 4.19.1 СП 2.1.3678-20
173.	Соответствуют ли размещение оборудования кабинетов ультразвуковой диагностики гигиеническим требованиям к условиям труда медицинских работников, выполняющих ультразвуковые исследования?				пункт 4.19.2 СП 2.1.3678-20
174.	Имеется ли облицовка стен кабинетов ультразвуковой диагностики керамической плиткой?				
175.	Размещен ли кабинет магнитно-резонансной томографии смежно (по горизонтали и вертикали) с палатами для беременных?				пункт 4.19.3 СП 2.1.3678-20
176.	Размещен ли кабинет магнитно-резонансной томографии смежно (по горизонтали и вертикали) с палатами для детей?				
177.	Размещен ли кабинет магнитно-резонансной томографии смежно (по горизонтали и вертикали) с палатами для кардиологических больных?				
178.	Размещен ли кабинет магнитно-резонансной томографии смежно (по горизонтали и вертикали) с палатами для круглосуточного пребывания пациентов?				
179.	Размещены ли предупреждающие и запрещающие знаки перед входом в отделение магнитно-резонансной томографии?				пункт 4.19.4 СП 2.1.3678-20
180.	Располагается ли комната управления (пультовая) за пределами зоны магнитной индукции?				пункт 4.19.5 СП 2.1.3678-20
181.	Осуществляется ли экранирование с помощью клетки Фарадея с учетом мощности томографа?				пункт 4.19.6 СП 2.1.3678-20
182.	Обозначена ли предупреждающими знаками зона магнитной индукции?				пункт 4.19.7 СП 2.1.3678-20
183.	Имеют ли маркировку зоны с уровнями постоянного магнитного поля, превышающими предельно допустимый уровень для общего воздействия с учетом времени нахождения в данной зоне за смену?				пункт 4.19.9 СП 2.1.3678-20
184.	Регистрируются ли в бумажном или электронном виде данные о диагностических процедурах с указанием количества замен катушек в смену на каждого сотрудника?				
185.	Регистрируются ли в бумажном или электронном виде данные о диагностических процедурах с указанием вре-				

	мени (хронотраж), необходимого для замены катушки?				
186.	Регистрируются ли в бумажном или электронном виде данные о диагностических процедурах с указанием укладки пациента в условиях повышенного уровня постоянного магнитного поля?				
XVII. Требования к патологоанатомическим отделениям и отделениям судебно-медицинской экспертизы					
187.	Размещены ли в отдельно стоящих зданиях патологоанатомические отделения, осуществляющие патологоанатомические вскрытия, и отделения судебно-медицинской экспертизы, осуществляющие экспертизу трупов?				пункт 4.20.1 СП 2.1.3678-20
188.	Патологоанатомические отделения, осуществляющие патологоанатомические вскрытия, и отделения судебно-медицинской экспертизы, осуществляющие экспертизу трупов, размещены ли в составе других зданий медицинских организаций?				
189.	При размещении патологоанатомического отделения, осуществляющего патологоанатомические вскрытия, и отделения судебно-медицинской экспертизы, осуществляющего экспертизу трупов в составе других зданий медицинских организаций, имеется ли планировочная изоляция и автономная система вентиляции?				
190.	Организованы ли в патологоанатомических отделениях и отделениях судебно-медицинской экспертизы отдельные входы для доставки трупов?				пункт 4.20.2 СП 2.1.3678-20
191.	Организованы ли, в патологоанатомических отделениях, и отделениях судебно-медицинской экспертизы входа работников и посетителей?				
192.	Организован ли, в патологоанатомических отделениях, и отделениях судебно-медицинской экспертизы отдельный вход в траурный зал (при наличии)?				
193.	Является ли изолированным помещением для вскрытия инфицированных трупов?				
194.	Имеет ли помещение для вскрытия инфицированных трупов отдельный вход снаружи?				
195.	Проводится ли заключительная дезинфекция в отделениях, в которых проводится не более одного вскрытия в день, после вскрытия каждого такого трупа?				
196.	Изготовлены ли секционные столы из водонепроницаемого материала с очищаемым покрытием, выдерживающим частую обработку дезинфекционными средствами?				пункт 4.20.3 СП 2.1.3678-20
197.	Имеют ли секционные столы подводку холодной и горячей воды?				
198.	Имеют ли секционные столы сток в канализацию, закрывающийся сеткой-уловителем?				
199.	Оборудован ли в полу секционной сливной трап?				
200.	Проводится ли работа с секционным материалом с использованием средств индивидуальной защиты?				пункт 4.20.4 СП 2.1.3678-20
201.	Используются ли средства индивидуальной защиты органов дыхания в случаях, не исключаящих туберкулез?				
202.	Имеются ли защитные костюмы 1 и 2 типа для примене-				

	ния ли при работе с секционным материалом в случае подозрения на особо опасные инфекционные болезни?				
203.	Располагается ли отделение экспертизы живых лиц в изолированном отсеке бюро судебно-медицинской экспертизы с самостоятельным входом?				пункт 4.20.5 СП 2.1.3678-20
XVIII. Требования к лабораторным подразделениям					
204.	Размещены ли клиничко-диагностические, микробиологические и другие диагностические лаборатории в изолированных непроходных отсеках зданий?				пункт 4.21.1 СП 2.1.3678-20
205.	Организовано ли помещение для забора материала за пределами блока помещений для исследований?				
206.	Соответствует ли размещение и состав помещений лабораторий, осуществляющих диагностику инфекционных болезней (микробиологические, иммунологические, серологические, молекулярно-генетические) требованиям санитарных правил по безопасности работы с микроорганизмами III - IV групп патогенности (опасности) и возбудителей паразитарных болезней?				
207.	Проводятся ли в вытяжном шкафу работы с использованием вредных химических веществ (фиксирование материала, розлив формалина, концентрированных кислот, приготовление реактивов, прокаливание, выжигание, измельчение)?				пункт 4.21.2 СП 2.1.3678-20
XIX. Требования к подразделениям для оказания медицинской помощи в амбулаторных условиях					
208.	Организован ли в медицинской организации для оказания медицинской помощи в амбулаторных условиях, численностью до 100 посещений в смену, а также в специализированных амбулаторно-поликлинических организациях неинфекционного профиля в общей вестибюльной группе для детей и взрослых, отдельный туалет для детей?				пункт 4.22.1 СП 2.1.3678-20
209.	Организован ли вход детей в детские поликлиники через бокс?				пункт 4.22.2 СП 2.1.3678-20
XX. Требования к кабинету врача-косметолога					
210.	Проводится ли в кабинете врача-косметолога услуги по косметологии с нарушением целостности кожных покровов?				пункт 4.23.1 СП 2.1.3678-20
211.	Организован ли процедурный кабинет в случае применения инъекционных методов лечения?				пункт 4.23.2 СП 2.1.3678-20
XXI. Требования к центральному стерилизационному отделению					
212.	Организовано ли разделение помещения центрального стерилизационного отделения на помещение приема и очистки медицинских изделий (далее - грязная зона)?				пункт 4.24.1. СП 2.1.3678-20
213.	Организовано ли разделение помещения центрального стерилизационного отделения на помещение упаковки, комплектации и загрузки в стерилизаторы (далее - чистая зона)?				
214.	Организовано ли разделение помещения центрального стерилизационного отделения на стерильную половину стерилизационной-автоклавной, склад стерильных материалов и экспедицию (далее - стерильная зона)?				

XXII. Требования к санитарному содержанию помещений, оборудованию, инвентарю

215.	Осуществляется ли не менее 2 раз в сутки с использованием моющих и дезинфицирующих средств влажная уборка помещений (обработка полов, мебели, оборудования, подоконников, дверей)?				пункт 4.25.1 СП 2.1.3678-20
216.	Проводится ли не менее одного раза в месяц уборка помещений класса чистоты В (палатных отделений и других функциональных помещений, и кабинетов) и Г (регистратур, справочных, вестибюлей, гардеробных, помещений для приема передач пациентам, помещений выписки, помещений для ожидания, буфетных, столовых для пациентов) с обработкой стен, полов, оборудования, инвентаря, светильников с применением моющих и дезинфицирующих средств?				пункт 4.25.2 СП 2.1.3678-20
217.	Проводится ли не менее одного раза в неделю уборка помещений классов чистоты А и Б (операционного блока, перевязочных, родильных залов, процедурных, манипуляционных, стерилизационных, и других помещений с асептическим режимом) с обработкой стен, полов, оборудования, инвентаря, светильников с применением моющих и дезинфицирующих средств?				пункт 4.25.3 СП 2.1.3678-20
218.	Проводится ли после окончания уборки обеззараживание воздуха в помещении?				
219.	Имеется ли в стационарах и поликлиниках, обслуживающих более 50 пациентов в смену центральные кладовые для чистого и грязного белья?				пункт 4.25.4 СП 2.1.3678-20
220.	Оборудована ли кладовая для чистого белья стеллажами с влагоустойчивой поверхностью для проведения влажной уборки и дезинфекции?				
221.	Оборудована ли центральная кладовая для грязного белья напольными стеллажами?				
222.	Оборудована ли центральная кладовая для грязного белья умывальником?				
223.	Оборудована ли центральная кладовая для грязного белья вытяжной вентиляцией?				
224.	Оборудована ли центральная кладовая для грязного белья устройством для обеззараживания воздуха?				
225.	Организована ли механизация процессов, связанных с транспортировкой, погрузкой, разгрузкой белья?				
226.	Осуществляется ли транспортировка чистого белья из прачечной и грязного белья в прачечную в упакованном виде (в контейнерах), выделенным автотранспортом?				
227.	Допускается ли перевозка грязного и чистого белья в одной и той же таре?				
228.	Подвергаются ли дезинфекционной обработке матрацы, подушки, одеяла после выписки или смерти пациента, а также по мере загрязнения?				пункт 4.25.6 СП 2.1.3678-20
229.	Имеются ли в медицинской организации насекомые и грызуны, а также следы их жизнедеятельности?				пункт 4.25.7 СП 2.1.3678-20
230.	Соответствует ли обращение с медицинскими отходами санитарно-эпидемиологическим требованиям?				пункт 4.25.8 СП 2.1.3678-20

XXIII. Требования к медицинским организациям, оказывающим стоматологические услуги

231.	Организован ли отдельный вход, изолированный от жилых помещений в стоматологических медицинских организациях, расположенных в многоквартирных домах?				пункт 4.26.2 СП 2.1.3678-20
232.	Организованы ли отдельные кабинеты для приема детей в стоматологической организации?				пункт 4.26.4 СП 2.1.3678-20
233.	Оборудован ли в стоматологической организации по оказанию помощи детскому населению отдельный туалет с унитазом и раковиной для детей?				
234.	Соответствуют ли размеры занимаемой площади в стоматологических кабинетах на основную стоматологическую установку должна быть не менее 14 кв.м?				
235.	Соответствуют ли размеры занимаемой площади в стоматологических кабинетах на дополнительную установку - 10 кв.м (на стоматологическое кресло без бормашины - 7 кв.м)?				пункт 4.26.5 СП 2.1.3678-20
236.	Соответствуют ли размеры занимаемой площади в стоматологических кабинетах высота потолка кабинетов - не менее 2,4 метров?				
237.	Организована ли операционная, малая операционная для проведения оперативных вмешательств, с осуществлением медицинской деятельности по анестезиологии и реаниматологии при проведении оперативных вмешательств?				
238.	Оборудовано ли отдельное помещение для временного пребывания пациента после операции при проведении оперативных вмешательств?				пункт 4.26.6 СП 2.1.3678-20
239.	Соблюдены ли требования по отделке поверхностей потолков?				
240.	Соблюдены ли требования по отделке поверхностей стен?				
241.	Соблюдены ли требования по отделке поверхностей полов?				пункты 2.7, 4.26.7 СП 2.1.3678-20
242.	Устойчивы ли полы в вестибюлях к механическому воздействию?				
243.	Имеют ли полы в вентиляционных камерах покрытие, не образующее пыль в процессе его эксплуатации?				
244.	Обеспечивает ли отделка влагостойкость на всю высоту помещения и водонепроницаемость пола в душевых и ваннах?				пункты 4.3.2, 4.26.7 СП 2.1.3678-20
245.	Обеспечивает ли отделка влагостойкость на всю высоту помещения и водонепроницаемость пола в помещениях для разборки и хранения грязного белья?				
246.	Обеспечивает ли отделка влагостойкость на всю высоту помещения и водонепроницаемость пола в помещениях временного хранения отходов?				
247.	Обеспечивают ли материалы, из которых изготовлены потолки, возможность проведения влажной очистки и дезинфекции?				пункты 4.3.3, 4.26.7 СП 2.1.3678-20
248.	Фиксированы ли элементы потолков без возможности сдвигания при уборке?				
249.	Установлены ли стоматологические кресла в один ряд				пункт 4.26.8 СП

	вдоль световедущей стены в кабинетах с односторонним естественным освещением?				2.1.3678-20
250.	Разделены ли стоматологические кресла непрозрачными перегородками высотой не ниже 1,5 метров, если их количество более одного?				пункт 4.26.9 СП 2.1.3678-20
251.	Установлено ли стерилизационное оборудование непосредственно в кабинетах, при наличии в стоматологической медицинской организации не более 3 кресел?				пункт 4.26.10 СП 2.1.3678-20
252.	Оборудованы ли стоматологические кабинеты отдельными или двухсекционными раковинами для мытья рук и обработки инструментов?				пункт 4.26.11 СП 2.1.3678-20
253.	Имеется ли стерилизационная, с организацией в ней централизованной предстерилизационной обработки инструментария, в случаях если в стоматологических кабинетах установлена одна раковина?				
254.	Установлены ли раковины в предоперационной в операционном блоке (при его наличии)?				
255.	Установлены ли локтевые или сенсорные смесители в хирургических кабинетах?				
256.	Установлены ли локтевые или сенсорные смесители в стерилизационных?				
257.	Установлены ли локтевые или сенсорные смесители в предоперационных?				
258.	Имеют ли помещения стоматологической (зуботехнической) лаборатории и стоматологического кабинета, в которых проводятся работы с гипсом, оборудование для осаждения гипса из сточных вод перед спуском в канализацию?				пункт 4.26.12 СП 2.1.3678-20
259.	Организовано ли проветривание помещений через открываемые фрамуги или вытяжную вентиляцию без механического побуждения в стоматологических медицинских организациях общей площадью не более 500 кв.м, в помещениях классов чистоты Б и В (кроме операционных, рентгенокабинетов, кабинетов компьютерной и магнитно-резонансной томографии)?				
260.	Имеются ли дополнительные местные отсосы в технологическом оборудовании стоматологической (зуботехнической) лаборатории при отсутствии секции для очистки удаляемого воздуха от данного оборудования, а также оборудования замкнутого цикла?				пункт 4.26.14 СП 2.1.3678-20
261.	Установлены ли местные отсосы в зуботехнических лабораториях от рабочих мест зубных техников?				пункт 4.26.15 СП 2.1.3678-20
262.	Установлены ли местные отсосы в зуботехнических лабораториях от рабочих мест шлифовальных моторов?				
263.	Установлены ли местные отсосы в зуботехнических лабораториях от рабочих мест в литейной над печью?				
264.	Установлены ли местные отсосы в зуботехнических лабораториях от рабочих мест в паяльной?				
265.	Установлены ли местные отсосы в зуботехнических лабораториях от рабочих мест над нагревательными приборами?				

266.	Установлены ли местные отсосы в зуботехнических лабораториях от рабочих мест над рабочими столами в помещении для полимеризации материалов?				
267.	Подвергается ли очищению воздух, выбрасываемый в атмосферу, в соответствии с технологической характеристикой оборудования и материалов?				
268.	Являются ли системы местных отсосов конструктивно автономными от систем общеобменной вытяжной вентиляции стоматологических медицинских организаций?				
269.	Является ли прокладка воздухопроводов, трубопроводов, арматуры скрытой в помещениях, к которым предъявляются требования асептических условий?				пункт 4.26.16 СП 2.1.3678-20
270.	Имеется ли в стоматологической медицинской организации вестибюльная группа?				пункт 4.26.17 СП 2.1.3678-20
271.	Имеется ли в стоматологической медицинской организации кабинет врача-стоматолога?				
272.	Имеется ли в стоматологической медицинской организации комната работников?				
273.	Имеется ли в стоматологической медицинской организации туалет?				
274.	Имеется ли в стоматологической медицинской организации кладовая?				

XXIV. Требования к устройству, оборудованию и эксплуатации фельдшерско-акушерских пунктов, амбулаторий

275.	Располагаются ли здания стационаров психиатрического, инфекционного профиля на расстоянии 100 метров от ближайшего жилого дома или многоквартирного дома?				пункт 4.1.1 СП 2.1.3678-20
276.	Соблюдается ли запрет на размещение медицинской организации, оказывающей специализированную медицинскую помощь по профилям "Инфекционные болезни", "Фтизиатрия", в многоквартирном доме?				пункты 4.1.4, 4.1.6 СП 2.1.3678-20
277.	Соблюдается ли запрет на размещение микробиологических лабораторий (отделений) в многоквартирных домах и во встроенно-пристроенных к ним помещениях?				
278.	Соблюдается ли запрет на размещение отделений (кабинетов) магнитно-резонансной томографии смежно с квартирами?				
279.	Обеспечивается ли к инфекционному отделению отдельный въезд (вход) и крытая площадка для дезинфекции транспорта?				пункт 4.1.9 СП 2.1.3678-20
280.	Соответствует или более состав основных и вспомогательных помещений ФАП с обслуживанием до 800 человек (ожидальная - 10 кв.м; кабинет приема - не менее 12 кв.м (при установке гинекологического кресла - дополнительно 8 кв.м); процедурный кабинет, совмещенный с прививочным по графику работы, - не менее 12 кв.м; помещение для хранения лекарственных средств - 4 кв.м; помещение работников с раздевалкой - 4 кв.м; хранение уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, чистого белья, временное хранение грязного белья организуется в помещениях или в шкафах вне производственных помещений; туалет)?				пункт 4.27.2 СП 2.1.3678-20

281.	Соответствует или более площади основных и вспомогательных помещений ФАП с обслуживанием до 800 человек (ожидальная - 10 кв.м; кабинет приема - не менее 12 кв.м (при установке гинекологического кресла - дополнительно 8 кв.м); процедурный кабинет, совмещенный с прививочным по графику работы, - не менее 12 кв.м; помещение для хранения лекарственных средств - 4 кв.м; помещение работников с раздевалкой - 4 кв.м; хранение уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, чистого белья, временное хранение грязного белья организуется в помещениях или в шкафах вне производственных помещений; туалет)?				пункт 4.27.2 СП 2.1.3678-20
282.	Соответствует или более состав основных и вспомогательных помещений ФАП, врачебная амбулатория с обслуживанием более 800 человек (ожидальная - 12 кв.м; кабинет приема - не менее 12 кв.м; процедурный кабинет - не менее 10 кв.м; прививочный кабинет - не менее 10 кв.м; смотровой кабинет с гинекологическим креслом - не менее 10 кв.м; стерилизационная - не менее 6 кв.м; помещение для хранения лекарственных средств - 4 кв.м; помещение работников с раздевалкой - 4 кв.м; помещение для уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств - не менее 2 ; помещение для хранения)?				пункт 4.27.2 СП 2.1.3678-20
283.	Имеются ли помещения для временного пребывания пациентов до госпитализации в фельдшерских акушерских пунктах, амбулаторий, обслуживающих население, проживающее на удаленных территориях?				Пункт 4.27.2 СП 2.1.3678-20
284.	Оборудована ли система канализации для удаления сточных вод?				пункт 4.27.3 СП 2.1.3678-20
285.	Оборудован ли для удаления сточных вод выгребной септик с последующим вывозом на сооружения очистки сточных вод?				
286.	Оборудованы ли здания фельдшерских акушерских пунктов, амбулаторий естественной вентиляцией?				пункт 4.27.4 СП 2.1.3678-20
287.	Имеется ли в наличии санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии условий работы с техногенными источниками ионизирующего излучения и радиоактивными отходами санитарным правилам?				п. 1.7 СП 2.6.1.2612-10, п. 2.5 СанПиН 2.6.1.1192-03
288.	Имеется ли в наличии специальное разрешение (лицензия) на право осуществления деятельности в области использования техногенных источников ионизирующего излучения и (или) обращения с радиоактивными отходами?				пункт 1.8 СП 2.6.1.2612-10

СОП №24. Проведения инспекции осуществления деятельности при предоставлении услуг аптечными организациями, в том числе здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые предполагается использовать для осуществления фармацевтической деятельности

(основание: 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"; СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов;
- 2) копия технического паспорта БТИ с указанием площади, высоты помещений;
- 3) перечень оборудования, инвентаря;
- 4) ассортиментный перечень продукции;
- 5) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний) (п. 2.1.)
- 6) договор на проведение дезинсекции, дератизации (при наличии)

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности при предоставлении услуг аптечными организациями

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
I. Общие требования					
1.	Осуществляется ли хозяйствующим субъектом производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий?				пункт 2.1 СП 2.1.3678-20
2.	Проводятся ли в рамках производственного контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью лабораторные исследования и измерений с привлечением испытательных лабораторных центров, аккредитованных в национальной системе аккредитации в соответствии с законодательством Российской Федерации?				пункт 2.1 СП 2.1.3678-20
3.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения?				пункт 2.2 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 во-				пункт 2.2 СП 2.1.3678-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 121/232

	доотведения)?				
5.	Установлены ли водонагревающие устройства (в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения) ?				пункт 2.2 СП 2.1.3678-20
6.	Исключается ли использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей?				пункт 2.3 СП 2.1.3678-20
7.	Обеспечены ли помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, местной системой вытяжной вентиляции?				пункт 2.6 СП 2.1.3678-20
8.	Проведено/проводится ли обследование технического состояния местной системы вытяжной вентиляции перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет?				пункт 2.6 СП 2.1.3678-20
9.	Осуществляются ли при обследовании технического состояния местной системы вытяжной вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха?				пункт 2.6 СП 2.1.3678-20
10.	Является ли вентиляция объекта автономной (в случае его размещения в многоквартирном жилом доме, за исключением вентиляции нежилых помещений, выбросы которых не будут приводить к превышению гигиенических нормативов качества атмосферного воздуха, установленных для территорий жилой застройки)?				пункт 128 СанПиН 2.1.3684-21
11.	Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибком?				пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
12.	Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств?				пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
13.	Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)?				пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
14.	Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками?				пункт 2.9 СП 2.1.3678-20
15.	Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема?				пункт 2.9 СП 2.1.3678-20
16.	Имеет ли контейнерная площадка для сбора твердых коммунальных отходов твердое покрытие?				пункт 2.10 СП 2.1.3678-20
17.	Превышают ли размеры площадки площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны?				
18.	Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки в соответствии с требованиями?				пункт 8 Сан- ПиН 2.1.3684- 21
19.	Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ?				пункт 2.11 СП 2.1.3678-20
20.	Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он отдельно от другого инвентаря?				пункт 2.11 СП 2.1.3678-20
21.	Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание				

	проточной водой и просушивание?				
22.	Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами?				
23.	Отсутствуют ли в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?				пункт 2.12 СП 2.1.3678-20
24.	Проводится ли при появлении синантропных насекомых и грызунов дезинсекция и дератизация силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (в отсутствие работников и потребителей)?				
25.	Обеспечивается ли установленная нормативами кратность плановых обследований на заселенность объекта членистоногими (силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность)?				пункты 88, 98, 101, 130 Сан- ПиН 3.3686-21
26.	Обеспечивается ли проведение ежемесячной оценки заселенности объекта грызунами силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (для объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение)?				пункты 88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21
27.	Организовано ли проведение предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудников в соответствии с требованиями действующего законодательства?				пункт 58 Сан- ПиН 3.3686-21
28.	Обеспечен ли запрет на допуск к исполнению трудовых обязанностей сотрудников, не прошедших обязательный медицинский осмотр, отказывающихся от прохождения медицинских осмотров, в случае выявления у работника при проведении предварительного или периодического медицинских осмотров острого инфекционного заболевания, а также при наличии медицинских противопоказаний?				пункты 61, 63 СанПиН 3.3686-21
29.	Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации?				пункт 64 Сан- ПиН 3.3686-21
30.	Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки?				пункт 62 Сан- ПиН 3.3686-21
31.	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?				пункты 75, 78 СанПиН 3.3686-21
II. Специальные требования					
32.	Обеспечены ли учет, хранение, а также обезвреживание вакцин, непригодных к использованию в аптечной организации, осуществляющей, наряду с другими лекарственными средствами, реализацию иммунобиологических лекарственных препаратов?				пункт 5.1 СП 2.1.3678-20
33.	Располагает ли аптека помещениями, оборудованием, инвентарем, позволяющими обеспечить хранение иммунобиологических лекарственных препаратов и других лекарственных средств, а также сохранение качества, эффективности и безопасности лекарственных средств, при транспортировании (в случае осуществления аптекой данного				пункт 5.2 СП 2.1.3678-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 123/232

	вида деятельности), хранения и реализации?				
34.	Составляет ли высота потолков производственных помещений вновь строящихся и реконструируемых зданий не менее 2,4 метра?				пункт 5.3 СП 2.1.3678-20
35.	Обеспечено ли в аптеке хранение лекарственных средств в соответствии с инструкцией производителя лекарственного препарата?				пункт 5.4 СП 2.1.3678-20
36.	Размещена ли аптека в изолированном блоке помещений в многоквартирных домах, общественных зданиях или в отдельно стоящих зданиях?				пункт 5.5 СП 2.1.3678-20
37.	Размещены ли в аптеке организации, функционально не связанные с ней?				
38.	Имеется ли вход, изолированный от жилых помещений, при размещении аптеки в многоквартирном доме?				
39.	Осуществляется ли погрузка и разгрузка материалов, продукции, товаров для аптеки, встроенной, встроено-пристроенной в многоквартирный дом, пристроенной к многоквартирному дому с торцов жилых зданий, из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров, со стороны автомобильных дорог?				пункт 5.6 СП 2.1.3678-20
40.	Проводится ли загрузка материалов, продукции, товаров со стороны двора многоквартирного дома, где расположены входы в квартиры?				
41.	Обеспечивает ли расположение помещений для изготовления лекарственных средств технологическую поточность производственного процесса изготовления стерильных и не стерильных форм?				пункт 5.7 СП 2.1.3678-20
42.	Обеспечены ли в шлюзе асептического блока условия для надевания стерильной спецодежды и гигиенической обработки рук?				п. 5.8 СП 2.1.3678-20, п. 75 гл. IV СанПиН 2.1.3684-21
43.	Соблюдается ли запрет на подводку водопровода и канализации в асептическом боксе?				пункт 5.8 СП 2.1.3678-20
44.	Установлены ли в шлюзах асептического блока и ассистентской раковины с локтевыми смесителями (либо автоматические смесители) для мытья рук работников?				пункт 5.9. СП 2.1.3678-20
45.	Разделены ли и промаркированы ли раковины в моечной для мытья посуды и рук работников?				
46.	Соблюдается ли запрет на разведение цветов, использование текстильных штор, ковровых покрытий в производственных помещениях аптек?				пункт 5.10 СП 2.1.3678-20
47.	Обеспечено ли естественное и искусственное освещение в помещениях аптек?				пункт 5.11 СП 2.1.3678-20
48.	Предусмотрено ли во всех помещениях общее искусственное освещение?				
49.	Обеспечены ли компенсационные мероприятия (нормируемые показатели искусственной освещенности принимаются на ступень выше) при отсутствии естественного освещения в торговых залах аптек?				пункт 5.12 СП 2.1.3678-20
50.	Имеется ли защитная арматура на светильниках общего и местного освещения, позволяющая осуществлять их влажную очистку?				пункт 5.13 СП 2.1.3678-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 124/232

51.	Имеются ли на светильниках общего освещения сплошные (закрытые) рассеиватели?				
52.	Оборудованы ли помещения аптек общеобменной вентиляцией с естественным или механическим побуждением?				пункт 5.14 СП 2.1.3678-20
53.	Оборудованы ли помещения с постоянными рабочими местами, не имеющими естественного проветривания, вентиляцией с механическим побуждением?				
54.	Оборудованы ли помещения асептического блока системой вентиляции с механическим побуждением с преобладанием притока над вытяжкой?				
55.	Осуществляется ли подача чистого воздуха ламинарными потоками?				пункт 5.14 СП 2.1.3678-20
56.	Оборудованы ли помещения, в которых осуществляется фасовка летучих токсичных веществ, автономными системами общеобменной вентиляции с механическим побуждением?				
57.	Допускается ли использование вентиляционных камер для других целей (складирования, использование в качестве бытовых помещений)?				
58.	Устойчивы ли поверхности мебели и оборудования к воздействию моющих и дезинфицирующих средств?				пункт 5.16 СП 2.1.3678-20
59.	Подвергаются ли помещения аптек ежедневной влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств?				пункт 5.17 СП 2.1.3678-20
60.	Обеспечены ли аптеки запасом на 3 дня моющими и дезинфицирующими средствами, который рассчитывается с учетом площади обрабатываемых поверхностей, количества обрабатываемого оборудования, наличием хозяйственного инвентаря для обеспечения санитарного режима?				
61.	Выделен ли для уборки различных помещений (производственные помещения, туалеты, гардеробные и душевые) и оборудования отдельный уборочный инвентарь, который маркируется и используется по назначению?				пункт 5.18 СП 2.1.3678-20
62.	Осуществляется ли хранение уборочного инвентаря в выделенном месте (помещения или шкафы)?				
63.	Хранится ли в чистой промаркированной закрытой таре ветошь, предназначенная для уборки производственного оборудования, после ее дезинфекции и сушки?				
64.	Проводится ли уборка шкафов, стеллажей в помещениях хранения лекарственных средств по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц?				пункт 5.19 СП 2.1.3678-20
65.	Проводится ли уборка всех помещений с обработкой стен, полов, оборудования, инвентаря, светильников с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже 1 раза в месяц?				пункт 5.20 СП 2.1.3678-20
66.	Проводится ли еженедельно уборка в помещениях изготовления лекарственных средств в асептических условиях?				
67.	Осуществляется ли хранение верхней одежды и обуви работников отдельно от спецодежды?				пункт 5.21 СП 2.1.3678-20
68.	Производится ли смена санитарной одежды по мере за-				пункт 5.22 СП

	грязнения, но не реже 1 раза в неделю?				2.1.3678-20
69.	Оснащаются ли раковины для мытья рук дозаторами мыла, кожных антисептиков, одноразовыми полотенцами или электросушителями в производственных аптеках в помещениях изготовления лекарственных средств?				
70.	Осуществляется ли стирка санитарной одежды в прачечной (стиральной машине) самой организации либо по договору со специализированной организацией?				пункт 5.23 СП 2.1.3678-20
71.	Организована ли административно-бытовая зона для приема пищи и хранения личных вещей работников?				пункт 5.24 СП 2.1.3678-20

СОП № 25. Проведение инспекции осуществления деятельности с отходами и объектов, в результате деятельности которых образуются отходы (ЛПУ)

(основание: глава 10 СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; СП 2.6.1.2612-10 "Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010)"; ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов;
- 2) инструкция, устанавливающая правила обращения с отходами;
- 3) схемы движения отходов;
- 4) договора на утилизацию различных классов отходов;
- 5) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний) (п. 210).
- 6) журнал аварийных ситуаций (п. 198)
- 7) технологический журнал учета отходов в структурном подразделении (п. 208);
- 8) технологический журнал учета медицинских отходов (п. 208);
- 9) технологический журнал участка по обращению с отходами (п. 208);
- 10) документальное подтверждение вывоза отходов (п. 209)
- 11) результаты обследования почвы на соответствие гигиеническим нормативам (п. 121 СанПиН 2.1.3684-21)

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности с отходами и объектов, в результате деятельности которых образуются отходы (ЛПУ)

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
1.	Осуществляется ли с соблюдением требований санитарных правил сбор, использование, обезвреживание, размещение, хранение, транспортировка, учет и утилизация:				пункт 157 СанПиН 2.1.3684-21
	- медицинских отходов класса А?				
	- медицинских отходов класса Б?				
	- медицинских отходов класса В?				
	- медицинских отходов класса Г?				
2.	Применяют ли к обращению с медицинскими отходами класса А требования санитарных правил, предъявляемые к обращению с ТКО?				пункт 158 СанПиН 2.1.3684-21
	Соблюдаются ли требования, в том числе в части маркировки и иных требований, к отходам класса Б?				
3.	Соблюдаются ли требования, в том числе в части маркировки и иных требований, к отходам класса В?				пункт 159 СанПиН 2.1.3684-21
4.	Соблюдаются ли требования, в том числе в части маркировки и иных требований, к отходам класса В?				
5.	Соблюдаются ли требования по обращению классов Б и В, содержащими в своем составе токсичные вещества 1-				пункт 160 СанПиН 2.1.3684-21

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 127/232

	2 классов опасности после их обеззараживания, в соответствии с требованиями к медицинским отходам класса Г?			
6.	Осуществляется ли транспортирование, обезвреживание и захоронение медицинских отходов класса Г в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к порядку накопления, транспортирования, обезвреживания и захоронения токсичных промышленных отходов?			пункты 161, 205 СанПиН 2.1.3684-21
7.	Соблюдаются ли требования по обращению с медицинскими отходами класса Д в соответствии с требованиями законодательных актов Российской Федерации, регулирующих обращение с радиоактивными веществами и другими источниками ионизирующих излучений?			пункты 162, 206 СанПиН 2.1.3684-21
8.	Включает ли в себя система сбора, хранения, размещения и транспортирования, обеззараживания (обезвреживания) медицинских отходов этап сбора отходов внутри организаций, осуществляющих медицинскую и (или) фармацевтическую деятельность?			пункт 163 СанПиН 2.1.3684-21
9.	Включает ли в себя система сбора, хранения, размещения и транспортирования, обеззараживания (обезвреживания) медицинских отходов этап перемещения отходов из подразделений и хранение отходов на территории организации, образующей отходы?			пункт 163 СанПиН 2.1.3684-21
10.	Включает ли в себя система сбора, хранения, размещения и транспортирования, обеззараживания (обезвреживания) медицинских отходов этап обеззараживания (обезвреживания) отходов?			
11.	Включает ли в себя система сбора, хранения, размещения и транспортирования, обеззараживания (обезвреживания) медицинских отходов этап транспортирования отходов с территории организации, образующей отходы?			
12.	Включает ли в себя система сбора, хранения, размещения и транспортирования, обеззараживания (обезвреживания) медицинских отходов этап размещения, обезвреживания или утилизация медицинских отходов?			
13.	Имеется ли схема обращения с медицинскими отходами, разработанная в соответствии с требованиями санитарных правил, в которой определены ответственные за обращение с медицинскими отходами работники и процедура обращения с медицинскими отходами в данной организации (далее - Схема)?			пункт 164 СанПиН 2.1.3684-21
14.	Осуществляется ли сбор, хранение, перемещение отходов на территории организации, обеззараживание (обезвреживание) и вывоз отходов в соответствии с утвержденной Схемой?			Пункт 165 СанПиН 2.1.3684-21
15.	Имеется ли документация о проведении инструктажа работников организаций по безопасному обращению с медицинскими отходами?			пункт 166 СанПиН 2.1.3684-21
16.	Соблюдаются ли требования к использованию специальной одежды работниками рабочих помещениях			пункт 167 СанПиН 2.1.3684-21

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 128/232

	участка по обращению с медицинскими отходами классов Б и В?				
17.	Соблюдаются ли условия хранения личной и специальной одежды у работников организаций, в которых образуются медицинские отходы?				
18.	Соблюдаются ли условия стирки спецодежды у работников организаций, в которых образуются медицинские отходы?				
19.	Имеется ли в Схеме информация о качественном и количественном составе образующихся медицинских отходов в организации?				пункт 168 СанПиН 2.1.3684-21
20.	Имеется ли в Схеме информация о потребности организации в расходных материалах и таре для сбора медицинских отходов?				
21.	Имеется ли в Схеме информация о порядке сбора медицинских отходов в организации?				
22.	Имеется ли в Схеме информация о порядке и местах хранения медицинских отходов в организации, кратность их вывоза?				
23.	Имеется ли в Схеме информация о применяемых организацией способах обеззараживания (обезвреживания) и удаления медицинских отходов, а также способах дезинфекции оборудования, используемого для обращения с отходами?				
24.	Имеется ли в Схеме информация о порядке действий работников организации при нарушении целостности упаковки (рассыпанию, разливанию) медицинских отходов?				
25.	Имеется ли в Схеме информация о порядке действий работников организации при плановой или аварийной приостановке работы оборудования, предназначенного для обеззараживания медицинских отходов?				
26.	Имеется ли в Схеме информация об организации гигиенического обучения работников, осуществляющих работы с медицинскими отходами?				
27.	Соблюдается ли запрет на смешение медицинских отходов различных классов в общей емкости?				пункт 169 СанПиН 2.1.3684-21
28.	Соблюдаются ли условия и порядок сбора медицинских отходов класса А?				пункт 170 СанПиН 2.1.3684-21
29.	Осуществляется ли сбор медицинских отходов класса А в многоразовые емкости или одноразовые пакеты?				
30.	Имеются ли специальные тележки или специальное оборудование для размещения одноразовых пакетов для сбора медицинских отходов класса А?				
31.	Промаркированы ли емкости для сбора медицинских отходов класса А?				
32.	Проводится ли мойка и дезинфекция многоразовой тары для сбора медицинских отходов класса А?				
33.	Осуществляется ли отдельно сбор пищевых отходов от других медицинских отходов класса А?				
34.	Имеются ли специализированные емкости для сбора пищевых отходов?				пункт 171 СанПиН 2.1.3684-21, статья 16 ТР ТС 021/2011

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 129/232

35.	Соблюдаются ли условия и сроки хранения пищевых отходов при отсутствии специально выделенного холодильного оборудования (не более 24 часов)?			
36.	Соблюдаются ли условия и сроки хранения пищевых отходов при использовании специально выделенного холодильного оборудования (по мере заполнения, но не реже 1 раза в неделю)?			
37.	Имеются ли в буфете медицинской организации остатки пищевой продукции после ее раздачи больным?			п 7.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
38.	Соблюдаются ли условия эксплуатации мусоропровода для медицинских отходов класса А (при наличии)?			пункт 172 СанПиН 2.1.3684-21
39.	Соблюдаются ли требования к очистке, мойке, дезинфекции и механизированному удалению отходов из мусоросборных камер, в том числе периодичности (при их наличии)?			
40.	Имеется ли запас контейнеров для мусороприемной камеры не менее чем на сутки (при ее наличии)?			
41.	Соблюдается ли периодичность чистки стволов трубопроводов, приемных устройств, мусоросборных камер (при их наличии)?			
42.	Обеспечивается ли проведение и соблюдение периодичности проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации мусоропровода (при его наличии)?			
43.	Соблюдаются ли условия сбора крупногабаритных медицинских отходов класса А (при наличии)?			пункт 173 СанПиН 2.1.3684-21
44.	Имеются ли бункеры для сбора крупногабаритных медицинских отходов класса А (при наличии)?			
45.	Обеззараживаются (обезвреживаются) ли медицинские отходы класса Б работниками данной организации в местах их образования, в случае отсутствия в организации участка по обеззараживанию (обезвреживанию) медицинских отходов класса Б или централизованной системы обеззараживания (обезвреживания) медицинских отходов, принятой на административной территории?			пункт 174 СанПиН 2.1.3684-21
46.	Соблюдаются ли условия и порядок сбора медицинских отходов класса Б в закрытые одноразовые емкости (пакеты, баки) с помещением их в контейнеры и перемещением на участок по обращению с отходами или помещение для хранения медицинских отходов до их вывоза из организации?			пункт 177 СанПиН 2.1.3684-21
47.	Имеются ли емкости и пакеты желтого цвета или с желтой маркировкой для сбора медицинских отходов класса Б?			пункты 175, 177, 178, 200 СанПиН 2.1.3684-21
48.	Соблюдаются ли требования к сбору острых медицинских отходов класса Б организацией в одноразовые непрокальваемые влагостойкие емкости (контейнеры) с плотно прилегающей крышкой?			
49.	Применяются ли в организации аппаратные методы обеззараживания медицинских отходов класса Б?			
50.	Соблюдается ли требование к ежедневной дезинфекции многоразовых емкостей для сбора медицинских отходов класса Б?			пункт 176 СанПиН 2.1.3684-21

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 130/232

51.	Осуществляется ли кремация (сжигание) или захоронение на кладбищах патологоанатомических и органических операционных медицинских отходов класса Б (органы, ткани)?				пункт 180 СанПиН 2.1.3684-21
52.	Соблюдаются ли условия и порядок сбора медицинских отходов класса В, в том числе обязательного обеззараживания, дезинфекции физическими методами?				пункт 183 СанПиН 2.1.3684-21
53.	Имеются ли емкости и пакеты красного цвета или с красной маркировкой для сбора медицинских отходов класса В?				пункты 184, 185, 186, 187, 188 СанПиН 2.1.3684-21
54.	Соблюдается ли требования к сбору и перемещению медицинских отходов класса В?				
55.	Соблюдаются ли условия и порядок сбора медицинских отходов класса Г?				п. 189, 191 СанПиН 2.1.3684-21
56.	Имеются ли маркированные емкости любого цвета (кроме желтого и красного) с плотно прилегающими крышками?				пункты 189, 191 СанПиН 2.1.3684-21
57.	Соблюдаются ли условия сбора цитостатиков и генотоксических препаратов и всех видов отходов (емкостей), образующихся в результате приготовления их растворов, относящихся к медицинским отходам класса Г?				пункт 190 СанПиН 2.1.3684-21
58.	Соблюдаются ли условия и порядок сбора медицинских отходов класса Д в организации?				п. 201, 202, 206 СанПиН 2.1.3684-21
59.	Соблюдаются ли требования к вывозу и обезвреживанию медицинских отходов класса Д организацией, имеющей разрешение (лицензию) на данный вид деятельности?				пункт 192 СанПиН 2.1.3684-21
60.	Имеется ли санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии условий работы с источниками ионизирующего излучения санитарным правилам (при их наличии)?				пункт 3.4.2 СП 2.6.1.2612-10
61.	Имеется ли в организации приказ о назначении лиц, допущенных к работе с источниками ионизирующего излучения, лиц, ответственных за обеспечение радиационной безопасности, учет и хранение источников излучения, за организацию сбора, хранения и сдачу радиоактивных отходов, радиационный контроль?				пункт 3.4.9 СП 2.6.1.2612-10
62.	Соответствует ли в организации отдельное помещение (либо специально выделенный участок) для временного хранения РАО различных категорий требованиям, предъявляемым к помещениям для работ II класса?				пункт 3.12.12 СП 2.6.1.2612-10
63.	Имеются ли в организации специальные упаковки (контейнеры) для передачи РАО на переработку и (или) захоронение?				пункт 3.12.15 СП 2.6.1.2612-10
64.	Соблюдаются ли в организации требования, предъявляемые к обращению с радиоактивными отходами, содержащими радионуклиды с периодом полураспада менее 15 суток (сбор отдельно от других радиоактивных отходов в местах временного хранения для снижения их удельной активности до уровней, не превышающих приведенных в пункте 3.12.1 ОСПОРБ-99/2010)?				пункт 3.12.13 СП 2.6.1.2612-10
65.	Соблюдаются ли условия и периодичность дезинфекции				пункт 193 СанПиН

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 131/232

	оборотных межкорпусных контейнеров для сбора медицинских отходов классов А и Б, кузовов автомашин?				2.1.3684-21
66.	Соблюдаются ли запреты, установленные при осуществлении сбора и дальнейшем обращении с медицинскими отходами?				пункт 194 СанПиН 2.1.3684-21
67.	Выполняются ли меры экстренной профилактики в случае получения работником при обращении с медицинскими отходами травмы?				пункты 195, 196, 197 СанПиН 2.1.3684-21
68.	Имеется ли журнал учета травм (уколы, порезы с нарушением целостности кожных покровов и (или) слизистых)?				
69.	Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к способам и методам обеззараживания и (или) обезвреживания медицинских отходов классов Б и В?				пункт 200 СанПиН 2.1.3684-21
70.	Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к условиям хранения медицинских отходов?				пункт 201 СанПиН 2.1.3684-21
71.	Соблюдается ли требование к транспортированию из организации медицинских отходов специализированным транспортом к месту их последующего обезвреживания?				пункт 203 СанПиН 2.1.3684-21
72.	Соблюдается ли периодичность мойки, дезинфекции и дезинсекции транспортных средств и многоразовых контейнеров для сбора медицинских отходов?				пункт 204 СанПиН 2.1.3684-21
73.	Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к транспортным средствам, предназначенным для перевозки обеззараженных медицинских отходов класса Б и В?				пункт 207 СанПиН 2.1.3684-21
74.	Имеются ли журналы учета медицинских отходов?				пункт 208 СанПиН 2.1.3684-21
75.	Имеется ли технологический журнал учета отходов в структурном подразделении в соответствии с классом отхода?				
76.	Имеется ли технологический журнал учета медицинских отходов медицинской организации?				
77.	Имеется ли технологический журнал участка по обращению с отходами?				
78.	Имеется ли документальное подтверждение фактов вывоза и обезвреживания отходов, выполненных специализированными организациями, осуществляющими транспортирование и обезвреживание отходов?				пункт 209 СанПиН 2.1.3684-21
79.	Организован ли и проводится ли хозяйствующими субъектами, осуществляющими деятельность в области обращения с медицинскими отходами, производственный контроль?				пункт 210 СанПиН 2.1.3684-21
80.	Соблюдаются ли требования к участкам по обращению с медицинскими отходами классов Б и В?				пункт 211 СанПиН 2.1.3684-21
81.	Имеется ли в помещении участка автономная вытяжная вентиляция?				
82.	Оборудован ли участок системами водоснабжения, водоотведения, отопления, электроснабжения и автономной вентиляцией?				

83.	Соблюдается ли на участке поточность технологического процесса и возможность соблюдения принципа разделения на чистую и грязную зоны?				
84.	Соблюдается ли зонирование помещений участка?				
85.	Имеются ли устройства обеззараживания воздуха?				
86.	Соблюдается ли периодичность влажной уборки (текущей ежедневной и генеральной уборки)?				
87.	Имеется ли промаркированный уборочный инвентарь, отдельный для чистой и грязной зоны?				

СОП № 26. Проведении инспекции осуществления деятельности с отходами и объектов, в результате деятельности которых образуются отходы (ТКО)

(основание: глава 10 СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов;
- 2) сведения о технологических процессах (основных и вспомогательных), о технологическом оборудовании, при использовании которого образуются отходы;
- 3) карты-схемы промышленной площадки с указанием объектов размещения отходов и площадок временного накопления отходов, его координаты;
- 4) характеристика объектов размещения отходов (полигоны промышленных отходов и полигоны ТБО, шламохранилище, хвостохранилище и т.п.);
- 5) характеристика установок по обезвреживанию отходов: паспорт установки, санитарно-эпидемиологическое заключение на данную установку и др.;
- 6) инструкции, устанавливающие правила обращения отходами;
- 7) регламент работы полигона (п. 243);
- 8) инструкции по приему ТКО (п. 243);
- 9) журнал учета поступающих ТКО (п. 243);
- 10) журнал контроля за составом и количеством поступающих отходов и их распределением (п. 243);
- 11) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний) (п. 265).

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности с отходами и объектов, в результате деятельности которых образуются отходы (ТКО)

	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
1.	Осуществляется ли обращение с каждым видом отходов производства в зависимости от их происхождения, агрегатного состояния, физико-химических свойств субстрата, количественного соотношения компонентов и степени опасности для здоровья населения и среды обитания человека?				пункт 213 СанПиН 2.1.3684-21
2.	Соблюдаются ли основные способы накопления и хранения отходов производства в зависимости от их физико-химических свойств?				пункт 215 СанПиН 2.1.3684-21
3.	Имеются ли специально оборудованные места накопления отходов?				пункт 216 СанПиН 2.1.3684-21
4.	Соблюдаются ли условия накопления промышленных отходов I класса опасности в герметичных оборотных (сменных) емкостях (контейнеры, бочки, цистерны)?				пункты 218, 219 СанПиН 2.1.3684-21
5.	Соблюдаются ли условия накопления промышленных отходов II класса опасности в надежно закрытой таре (полиэтиленовых мешках, пластиковых пакетах), на поддонах?				пункты 218, 219 СанПиН 2.1.3684-21
6.	Соблюдаются ли условия при накоплении отходов во временных складах, на открытых площадках без тары (навалом,				пункт 220 СанПиН 2.1.3684-21

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 134/232

	насыпью) или в негерметичной таре?				
7.	Соблюдается ли расположение временных складов и открытых площадок накопления отходов относительно жилой застройки в соответствии с требованиями к санитарно-защитным зонам?				
8.	Защищается ли поверхность отходов от воздействия атмосферных осадков и ветров (укрытие брезентом, оборудование навесом)?				
9.	Имеется ли твердое покрытие поверхности площадки накопления отходов?				
10.	Имеется ли ливневая канализация на территории предприятия в месте накопления отходов на открытых площадках?				пункт 221 СанПиН 2.1.3684-21
11.	Соблюдается ли критерий предельного накопления промышленных отходов на территории промышленной организации?				пункты 224, 225 СанПиН 2.1.3684-21
12.	Имеется ли трубопровод для сыпучих отходов?				пункт 226 СанПиН 2.1.3684-21
13.	Имеются ли ленточные транспортеры, горизонтальных и наклонно-передаточных механизмов, автомобильного, железнодорожного транспорта для остальных видов отходов?				
14.	Соблюдается конструкция и условия эксплуатации транспорта, исключающие возможность аварийных ситуаций, потерь промышленных отходов и загрязнения окружающей среды по пути следования и при перевалке отходов с одного вида транспорта на другой?				пункт 227 СанПиН 2.1.3684-21
15.	Соблюдаются ли требования при размещении и эксплуатации (на весь период их эксплуатации и после закрытия) специально оборудованных сооружений, предназначенных для размещения (хранения и захоронения) отходов (полигон, шламохранилище, в том числе шламовый амбар, хвостохранилище, отвал горных пород)?				пункты 230, 231 СанПиН 2.1.3684-21
16.	Соблюдаются ли условия при захоронении отходов I класса опасности, содержащих водорастворимые вещества?				пункт 233 СанПиН 2.1.3684-21
17.	Соблюдаются ли условия при захоронении отходов, содержащих слаборастворимые вещества I класса опасности?				пункт 233 СанПиН 2.1.3684-21
18.	Соблюдаются ли условия при захоронении пастообразных отходов, содержащих растворимые вещества II - III класса опасности?				пункт 234 СанПиН 2.1.3684-21
19.	Соблюдаются ли условия при захоронении твердых и пылевидных отходов, содержащих отходы II - III класса опасности, нерастворимые в воде?				пункт 235 СанПиН 2.1.3684-21
20.	Обеспечены ли системами водоснабжения и водоотведения объекты размещения отходов?				пункт 236 СанПиН 2.1.3684-21
21.	Имеется ли система канав и ливневая канализация для перехвата поверхностного стока, а для отвода фильтрата дренажная система?				пункт 237 СанПиН 2.1.3684-21
22.	Имеется ли кольцевой канал и кольцевой вал высотой не менее 2 метров?				пункт 238 СанПиН 2.1.3684-21
23.	Имеется ли гидроизоляция дна и стен ложа?				п 239 СанПиН 2.1.3684-21
24.	Соблюдается ли проведение влажной уборки, дератизации, дезинсекции в помещениях пункта приема вторичных материальных ресурсов?				пункт 241 СанПиН 2.1.3684-21
25.	Производится ли своевременно вывоз вторичных материальных ресурсов с пункта приема?				пункт 242 СанПиН 2.1.3684-21
26.	Имеется ли регламент работы полигона твердых коммунальных отходов (далее - ТКО)?				пункт 243 СанПиН 2.1.3684-21
27.	Имеется ли инструкция по приему ТКО?				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 135/232

28.	Производится ли учет поступающих отходов?				
29.	Соблюдается ли контроль за составом и количеством поступающих отходов и их распределением?				
30.	Соблюдается ли технологический цикл по изоляции отходов?				
31.	Соответствуют ли принимаемые отходы перечню принимаемых отходов в соответствии с приложением к выданному санитарно-эпидемиологического заключению?				пункты 244, 245 СанПиН 2.1.3684-21
32.	Имеется ли сортировка и раздельного сбора отходов на полигоне?				пункт 246 СанПиН 2.1.3684-21
33.	Соблюдаются ли требования по размещению участка полигона?				пункт 247 СанПиН 2.1.3684-21
34.	Имеется ли зонирование территории полигона?				п. 249 СанПиН 2.1.3684-21
35.	Соблюдается ли послойное чередование ТКО и грунта, дренажных труб, а также изолирующих материалов на полигоне ТКО?				пункт 250 СанПиН 2.1.3684-21
36.	Организован ли сбор и удаление фильтрата?				п 251 СанПиН 2.1.3684-21
37.	Имеется ли система сбора и отвода биогаза?				п 252 СанПиН 2.1.3684-21
38.	Имеется ли ограждение по периметру полигона (наличие осушительной траншеи или вала)?				пункт 253 СанПиН 2.1.3684-21
39.	Имеются ли контрольные скважины?				п 254 СанПиН 2.1.3684-21
40.	Имеется ли пруд для отвода дождевых и талых вод?				п 255 СанПиН 2.1.3684-21
41.	Соблюдается ли размещение ТКО на рабочей карте?				п 256 СанПиН 2.1.3684-21
42.	Соблюдается ли периодичность промежуточной и окончательной изоляции уплотненного слоя ТКО?				пункт 256 СанПиН 2.1.3684-21
43.	Имеются ли переносные сетчатые ограждения?				п 257 СанПиН 2.1.3684-21
44.	Соблюдается ли регулярная очистка переносных сетчатых ограждений?				пункт 258 СанПиН 2.1.3684-21
45.	Проводится ли очистка перехватывающих обводных каналов?				пункт 259 СанПиН 2.1.3684-21
46.	Обеспечивается ли недопущение сжигания ТКО вне специализированных установок, а также меры по недопустимости самовозгорания ТКО?				пункт 260 СанПиН 2.1.3684-21
47.	Имеются ли факты самовозгорания ТКО?				
48.	Составляет ли не менее 0,6 метров толщина наружного изолирующего слоя после рекультивации полигона ТКО?				пункт 261 СанПиН 2.1.3684-21
49.	Имеется ли озеленение и наружный изолирующий слой после рекультивации полигона ТКО?				пункт 262 СанПиН 2.1.3684-21
50.	Имеется ли система дренажа и газоотвода в ходе рекультивации полигона ТКО?				пункт 263 СанПиН 2.1.3684-21
51.	Имеется ли на выезде с территории полигона ТКО дезинфицирующая установка с устройством сооружения для мойки колес автотранспорта с использованием дезинфицирующих средств?				пункт 264 СанПиН 2.1.3684-21
52.	Предусмотрен ли в программе производственного контроля полигона ТКО контроль за фракционным, морфологическим, радиологическим и химическим составом отходов, классами опасности поступающих на полигон отходов?				пункт 265 СанПиН 2.1.3684-21
53.	Предусмотрен ли в программе производственного контроля полигона ТКО контроль за состоянием грунтовых и поверхностных водных объектов, атмосферного воздуха, почв,				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 136/232

	уровней физических факторов в зоне возможного влияния полигона?				
54.	Принимаются ли меры по ограничению поступления загрязняющих веществ в водные объекты, в том числе в грунтовые воды, до уровня ПДК в случае если в пробах, отобранных при осуществлении производственного контроля из наблюдательной скважины, расположенной ниже по току подземных (грунтовых) вод, выявляется увеличение концентраций веществ по сравнению с контрольными пробами, отобранными из наблюдательной скважины, расположенной выше по току подземных (грунтовых) вод?				пункт 266 СанПиН 2.1.3684-21
55.	Вакцинированы ли против брюшного тифа работники, занимающиеся сбором, транспортировкой и утилизацией ТКО?				пункт 2065 СанПиН 3.3686-21
56.	Транспортируются ли отходы животноводческих комплексов (далее - навоз) и птицеводческих комплексов (далее - помет) отдельно от хозяйственно-бытовых стоков населенных пунктов?				пункт 267 СанПиН 2.1.3684-21
57.	Обрабатывается ли навоз и помет отдельно от хозяйственно-бытовых стоков населенных пунктов?				
58.	Обеззараживаются ли навоз и помет отдельно от хозяйственно-бытовых стоков населенных пунктов?				
59.	Осуществляется ли транспортирование жидкого навоза способом, исключающим загрязнение среды обитания человека?				пункт 268 СанПиН 2.1.3684-21
60.	Осуществляется ли хозяйствующим субъектом, эксплуатирующим животноводческий или птицеводческий комплекс, обеззараживание навоза (помета), обеспечивающее отсутствие в навозе (помете) возбудителей инфекционных и паразитарных заболеваний, на животноводческом или птицеводческом комплексе?				пункт 269 СанПиН 2.1.3684-21
61.	Обеспечено ли хозяйствующим субъектом, эксплуатирующим животноводческий или птицеводческий комплекс, при возникновении эпизоотии обеззараживание жидкого навоза или помета и сточной жидкости химическим способом?				пункт 269 СанПиН 2.1.3684-21
62.	Предусмотрены ли хозяйствующим субъектом, эксплуатирующим животноводческий или птицеводческий комплекс, водонепроницаемые площадки с твердым покрытием, имеющие уклон в сторону водоотводящих канав при размещении твердой фракции навоза или помета в пределах водосборных площадей?				пункт 270 СанПиН 2.1.3684-21
63.	Собирается и направляется ли в жижеборник для обеззараживания выделяющаяся из навоза или помета жидкость вместе с атмосферными осадками?				пункт 270 СанПиН 2.1.3684-21
64.	Имеется ли у хозяйствующего субъекта, эксплуатирующего животноводческий или птицеводческий комплекс, программа (плана) производственного контроля, предусматривающая контроль за состоянием грунтовых и поверхностных водных объектов на объектах животноводства и птицеводства, размещенных в пределах водосборных площадей?				пункт 271 СанПиН 2.1.3684-21
65.	Организован ли и проводится ли хозяйствующим субъектом, эксплуатирующим животноводческий или птицеводческий комплекс, производственный контроль в соответствии с программой (планом) производственного контроля, предусматривающей контроль за состоянием грунтовых и поверхностных водных объектов, на объектах животноводства и птицеводства, размещенных в пределах водосборных площадей?				пункт 271 СанПиН 2.1.3684-21

СОП № 27. Проведение инспекции осуществления деятельности в организациях социального обслуживания

(основание: 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"; СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"; СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"; СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда").

1. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов;
- 2) пояснительная записка, в которой указано: характеристика зданий, дата ввода каждого в эксплуатацию, размещенные в каждом здании подразделения (на каком этаже, количество коек, состав); мощность учреждения; аппаратное обеспечение помещений; средняя площадь палат на одну койку; вместимость палат; дата проведения последнего капитального и косметического ремонта, перечень выполненных работ; организация воздухообмена: количество общеобменных приточных и вытяжных систем.
- 3) технический паспорт на здания, помещения, выданный БТИ;
- 4) акты проверки эффективности работы систем механической приточно-вытяжной вентиляции;
- 5) договор на техническое обслуживание, очистка и дезинфекция систем вентиляции;
- 6) договор на утилизацию ТБО;
- 7) договор на проведение работ по дезинсекции и дератизации;
- 8) договор на стирку белья;
- 9) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний);
- 10) договор на проведение дезинсекции, дератизации (при наличии);
- 11) заключительные акты по результатам прохождения профосмотров. Данные о сроках вакцинации персонала

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности в организациях социального обслуживания

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
I. Общие требования					
1.	Осуществляется ли хозяйствующим субъектом производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с проведением лабораторных исследований и измерений?				пункт 2.1 СП 2.1.3678-20
2.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, поме-				пункт 2.2 СП

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 138/232

	щения, используемые хозяйствующими субъектами, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения?				2.1.3678-20
3.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения (в случае отсутствия централизованной системы водоснабжения и водоотведения)?				
4.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, нецентрализованными (автономными) системами водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения (в случае отсутствия централизованной системы водоснабжения и водоотведения)?				пункт 2.2 СП 2.1.3678-20; пункты 20, 21 СанПиН 2.1.3684-21
5.	Установлены ли водонагревающие устройства (в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения)?				пункт 2.2 СП 2.1.3678-20
6.	Соответствует ли гигиеническим нормативам вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях?				п. 2.3 СП 2.1.3678-20; гл. III СанПиН 1.2.3685-21; гл. IV СанПиН 2.1.3684-21
7.	Исключается ли использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей?				пункт 2.3 СП 2.1.3678-20
8.	Обеспечены ли помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, местной системой вытяжной вентиляции?				пункт 2.6 СП 2.1.3678-20
9.	Проведено/проводится 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 с применением инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха?				
10.	Проводится ли микробиологическое исследование на наличие легионелл в централизованных системах кондиционирования и увлажнения воздуха, визуальное выявление микробного загрязнения участков и поверхностей (биопленок) в рамках производственного контроля с периодичностью не реже 2 раз в год (при наличии на объекте централизованных систем кондиционирования и увлажнения воздуха, за исключением кондиционирующих установок малой мощности без увлажнения воздуха и сплит-систем)?				пункты 132, 3216 СанПиН 3.3686-21
11.	Организуются ли профилактические мероприятия (с периодичностью не реже 1 раза в год), включающие общую очистку и промывку системы, физическую и (или) химическую дезинфекцию, резкое повышение температуры воды в системе до 65°C и выше, применение дезинфицирующих средств, обладающих способностью разрушать и предотвращать образование				пункты 132, 3217, 3218 СанПиН 3.3686-21

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 139/232

	новых микробных биопленок (при наличии на объекте централизованных систем кондиционирования и увлажнения воздуха)?				
12.	Является ли вентиляция объекта автономной (в случае его размещения в многоквартирном жилом доме, за исключением вентиляции нежилых помещений, выбросы которых не будут приводить к превышению гигиенических нормативов качества атмосферного воздуха, установленных для территорий жилой застройки)?				пункт 128 СанПиН 2.1.3684-21
13.	Проводится ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории и не допускается скопление мусора?				пункт 2.8 СП 2.1.3678-20
14.	Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками?				пункт 2.9 СП 2.1.3678-20
15.	Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема?				
16.	Превышают ли размеры площадки площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны?				пункт 2.10 СП 2.1.3678-20
17.	Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание?				пункт 2.11 СП 2.1.3678-20
18.	Проводится ли обработка дезинфицирующими средствами инвентаря для туалетов после использования?				
19.	Отсутствуют ли в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?				пункт 2.12 СП 2.1.3678-20
20.	Обеспечивается ли установленная нормативами кратность плановых обследований на заселенность объекта членистоногими (силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность)?				п. 88, 98, 101 СанПиН 3.3686-21; п. 130 СанПиН 3.3686-21
21.	Обеспечивается ли проведение ежемесячной оценки заселенности объекта грызунами силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (для объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение)?				пункты 88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21
22.	Проводится ли ежедневно в местах массового пребывания людей профилактическая дезинфекция силами обученного персонала (в санитарных узлах для персонала и посетителей)?				пункт 130 СанПиН 3.3686-21
23.	Организовано ли проведение предварительных и периодических медицинских осмотров сотрудников в соответствии с требованиями действующего законодательства?				пункт 58 СанПиН 3.3686-21;
24.	Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации?				пункт 64 СанПиН 3.3686-21
25.	Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки?				пункт 62 СанПиН 3.3686-21
26.	Организовано ли прохождение гигиенического воспитания и обучения сотрудников (для работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продук-				пункты 75, 78 СанПиН 3.3686-21

	тов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения) с установленной периодичностью?				
II. Специальные требования					
27.	Расположена ли организация социального обслуживания на территории жилой застройки за пределами санитарно-защитных зон организаций, сооружений и иных объектов?				пункт 9.1 СП 2.1.3678-20
28.	Расположена ли организация социального обслуживания на расстояниях, обеспечивающих нормативные уровни физических факторов и загрязнения атмосферного воздуха для территории жилой застройки?				
29.	Выделены ли и благоустроены ли на территории организации социального обслуживания зоны для отдыха и хозяйственно-бытовой деятельности, физкультурно-оздоровительных занятий?				пункт 9.2 СП 2.1.3678-20
30.	Оборудованы ли места отдыха садовой мебелью?				
31.	Оборудованы ли места отдыха навесами?				
32.	Оборудованы ли места отдыха беседками?				
33.	Оборудованы ли места отдыха стационарными или временными туалетами?				
34.	Оборудованы ли места отдыха урнами?				
35.	Имеет ли территория организации социального обслуживания наружное электрическое освещение (для отдельно стоящих зданий)?				пункт 9.3 СП 2.1.3678-20
36.	Соответствуют ли используемые на объекте осветительные приборы установленным требованиям?				пункт 9.5 СП 2.1.3678-20
37.	Не используются ли в одном помещении одновременно в качестве источника общего освещения лампы разного типа?				
38.	Оборудована ли на территории организации социального обслуживания площадка с твёрдым покрытием и устройством ограждения для установки мусоросборников?				пункт 9.6 СП 2.1.3678-20
39.	Имеются ли отапливаемые переходы между зданиями организации социального обслуживания (при размещении организаций социального обслуживания с обеспечением проживания в нескольких зданиях, за исключением случаев размещения этих организаций в нескольких зданиях, в каждом из которых имеются основные группы помещений)?				пункт 9.7 СП 2.1.3678-20
40.	Исключено ли размещение организации социального обслуживания, оказывающей социальные услуги, в административном здании промышленном предприятии?				
41.	Оборудованы ли изолированными от жилой части входами организации социального обслуживания (в случае осуществления деятельности в встроенных в многоквартирные дома помещениях, в встроенно-пристроенных помещениях (или пристроенных)?				
42.	Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к помещениям общественного назначения,				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 141/232

	размещаемых в многоквартирных зданиях (в случае осуществления деятельности в встроенных в многоквартирные дома помещениях, в встроенно-пристроенных помещениях (или пристроенных)?				
43.	Исключено ли размещение организации социального обслуживания, оказывающих социальные услуги с обеспечением проживания и оказанием медицинской помощи в стационарных условиях, обеспечивающей круглосуточное медицинское наблюдение и лечение, во встроенных в многоквартирные дома, встроенно-пристроенными к многоквартирным домам помещениям?				
44.	Имеются ли в организации социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания помещения, предназначенные для приема лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов?				пункт 9.8 СП 2.1.3678-20
45.	Имеются ли в организации социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания помещения, предназначенные для проживания лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов?				
46.	Имеются ли в организации социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания помещения, предназначенные для организации питания, медицинского обслуживания и социальной адаптации лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов?				
47.	Имеются ли в организации социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания хозяйственные помещения, а также санитарно-бытовые помещения для работников организации социального обслуживания?				
48.	Организовано ли проживание в жилых помещениях организации, оказывающей социальные услуги по уходу в соответствии с требованиями?				
49.	Имеется ли необходимый набор помещений, установленный требованиями?				
50.	Связаны ли через коридор (коридоры) жилые комнаты (спальни) и места общего пользования (кухня, душевая, санитарные узлы) при организации по типу жилых групп?				
51.	Имеется ли в зданиях, места проживания в которых организованы по типу жилых групп, туалет для каждой жилой комнаты (спальни)?				
52.	Имеются ли отдельные туалеты, оборудованные унитазами в закрытых кабинках (писсуарами - в мужском туалете) и умывальниками для мужчин и женщин для каждой жилой группы?				
53.	В зданиях, жилые помещения которых организованы по типу жилых групп, имеются ли рекреационные зоны (гостиные) и кухни (или совмещенные кухни-				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 142/232

	гостиные) общие для группы не более 6 человек, проживающих в соседних жилых комнатах (спальнях)?				
54.	В зданиях, жилые помещения которых организованы по типу жилых групп, имеются ли отдельные помещения или шкафы для размещения уличной одежды и обуви?				
55.	Спальные комнаты в организациях, оказывающих услуги по уходу с обеспечением проживания, организованы для размещения не более 3 человек?				пункт 9.10 СП 2.1.3678-20
56.	В организации социального обслуживания, предоставляющей социальные услуги без обеспечения проживания престарелым и инвалидам (дневное пребывание), для отдыха получателей социальных услуг в течение дневного пребывания созданы ли зоны отдыха с креслами и (или) диванами?				
57.	Оборудованы ли в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям труда учебные помещения, учебно-производственные (лечебно-трудовые) мастерские, предусмотренные в составе организаций социального обслуживания в соответствии с их профилем?				пункт 9.11 СП 2.1.3678-20; главы I-VIII, приложения 1, 2 СП 2.2.3670-20
58.	Не допускается ли размещение учебно-производственных мастерских в одном блоке с помещениями для проживания?				пункт 9.11 СП 2.1.3678-20
59.	Предусматривает ли планировка и оборудование всех помещений, включая спальные комнаты, возможность использования их лицами с ограниченными возможностями, использующими специальные средства для передвижения и размещение технических средств реабилитации на расстоянии, позволяющем гражданам воспользоваться ими?				пункт 9.12 СП 2.1.3678-20
60.	Здания организаций социального обслуживания высотой 2 и более этажей оборудованы лифтами и (или) другими устройствами для транспортирования лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов?				
61.	Выполнены ли ограждающие устройства отопительных приборов из материалов, безопасных для здоровья человека?				пункт 9.13 СП 2.1.3678-20
62.	Оборудованы ли отдельные помещения для хранения технических средств реабилитации в организациях социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания, жилые комнаты которых организованы по типу жилых групп?				пункт 9.14 СП 2.1.3678-20
63.	Имеют ли обозначение (метку), позволяющую определить их пользователей технические средства реабилитации индивидуального использования?				
64.	Оборудовано ли приемно-карантинное отделение с изолятором составе медицинского пункта в организациях, предоставляющих услуги по уходу с обеспечением проживания?				пункт 9.15 СП 2.1.3678-20
65.	Оборудован ли изолятор необходимым количеством				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 143/232

	палат и коек?				
66.	Палаты изолятора отделены от остальных помещений для оказания медицинской помощи шлюзом с умывальником?				
67.	Соблюдается ли норма по площади палат изолятора (из расчета 6,0 кв.м на 1 койку)?				
68.	Медицинский кабинет размещается рядом с палатами изолятора и имеет отдельный вход из коридора?				
69.	Оборудована ли буфетная приемно-карантинного отделения моечными ваннами?				пункт 9.16 СП 2.1.3678-20
70.	Оборудована ли буфетная приемно-карантинного отделения баком для дезинфекции посуды?				
71.	Оборудована ли буфетная приемно-карантинного отделения шкафом для хранения посуды и инвентаря?				
72.	Оборудована ли буфетная приемно-карантинного отделения столом?				
73.	Осуществляется ли ежедневное проветривание помещений для пребывания?				пункт 9.18 СП 2.1.3678-20
74.	Имеются ли во всех помещениях для пребывания фрамуги, форточки открывающиеся или откидные окна для проветривания?				
75.	Оборудованы ли помещения постоянного пребывания и проживания приборами по обеззараживанию воздуха?				пункт 9.19 СП 2.1.3678-20
76.	Имеется ли нарушение целостности покрытия потолков всех помещений?				пункт 9.21 СП 2.1.3678-20
77.	Имеется ли нарушение ли# целостности покрытия стен всех помещений?				
78.	Имеется ли нарушение ли# целостности покрытия полов всех помещений?				
79.	Отсутствуют ли признаки поражения стен грибком?				
80.	Имеют ли помещения отделку, позволяющую осуществить уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств?				
81.	Не оказывают ли вредное влияние для здоровья человека используемые строительные и отделочные материалы?				
82.	Облицованы ли стены материалами, устойчивыми к влажной обработке с использованием моющих и дезинфицирующих средств на высоту не ниже 1,8 метра в производственных помещениях пищеблока?				пункт 9.22 СП 2.1.3678-20
83.	Облицованы ли стены материалами, устойчивыми к влажной обработке с использованием моющих и дезинфицирующих средств на высоту не ниже 1,8 метра в складских помещениях пищеблока?				
84.	Облицованы ли стены материалами, устойчивыми к влажной обработке с использованием моющих и дезинфицирующих средств на высоту не ниже 1,8 метра в буфетных?				
85.	Облицованы ли стены материалами, устойчивыми к влажной обработке с использованием моющих и дез-				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 144/232

	инфицирующих средств на высоту не ниже 1,8 метра в коридорах и холлах?				
86.	Облицованы ли стены материалами, устойчивыми к влажной обработке с использованием моющих и дезинфицирующих средств на высоту не ниже 1,8 метра в помещениях с влажным режимом (душевые)?				
87.	Облицованы ли стены материалами, устойчивыми к влажной обработке с использованием моющих и дезинфицирующих средств на высоту не ниже 1,8 метра в помещениях с влажным режимом (умывальные)?				
88.	Облицованы ли стены материалами, устойчивыми к влажной обработке с использованием моющих и дезинфицирующих средств на высоту не ниже 1,8 метра в помещениях с влажным режимом (туалеты)?				
89.	Облицованы ли стены материалами, устойчивыми к влажной обработке с использованием моющих и дезинфицирующих средств на высоту не ниже 1,8 метра в помещениях прачечной?				
90.	Облицованы ли стены материалами, устойчивыми к влажной обработке с использованием моющих и дезинфицирующих средств на высоту не ниже 1,8 метра в помещениях кладовых для хранения чистого и грязного белья?				
91.	Оборудованы ли жилые комнаты (спальни) кроватями, столами, стульями, тумбочками, шкафами для хранения домашней одежды, белья, обуви?				пункт 9.23 СП 2.1.3678-20
92.	Обеспечен ли каждый проживающий в организации социального обслуживания постельными принадлежностями, постельным бельём и полотенцами (для лица, ног, банное)?				
93.	В умывальных и туалетных комнатах имеются ли одноразовые полотенца для рук и ног?				
94.	Не меньше ли количество отделений в шкафах количества спальных мест в комнате?				
95.	Соответствует ли количество кроватей, тумбочек и стульев количеству проживающих?				
96.	Допускается ли использование двухъярусных, раскладных кроватей?				
97.	Для разделения пространства в жилых комнатах (спальнях) используется ли оборудование из материалов, позволяющих осуществить влажную обработку с использованием моющих и дезинфицирующих средств?				
98.	В организациях социального обслуживания используются ли оборудование и мебель, покрытие которых обеспечивает возможность проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств?				пункт 9.24 СП 2.1.3678-20
99.	При использовании мягкой мебели используются ли съемные чехлы (не менее 2 комплектов) со стиркой их по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц?				
100.	В санитарном узле организации социального обслужи-				пункт 9.25 СП

	вания по уходу с обеспечением проживания организована ли умывальная зона?				2.1.3678-20
101.	В санитарном узле организации социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания организована ли зона унитазов в закрытых кабинках (писсуары - в мужском туалете)?				
102.	В санитарном узле организации социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания организована ли зона душевой?				
103.	Зона унитазов оборудована ли закрытыми кабинками с унитазами с сиденьем, держателями для туалетной бумаги?				
104.	Зона душевой оборудована ли душевой установкой в закрытой кабинке?				
105.	Зона душевой оборудована ли вешалками, полочками и скамьями для умывальных принадлежностей, полотенце и личной одежды?				
106.	Зона душевой оборудована ли резиновыми ковриками с ребристой поверхностью?				
107.	Имеется ли в туалетах полотенцесушители?				
108.	Смонтированы ли перегородки с дверьми между зонами унитазов и душевых (в случае, если туалет оборудован несколькими раковинами, унитазами в закрытых кабинках, душевыми установками в закрытых кабинках)?				
109.	Оборудованы ли для хранения уборочного инвентаря отдельные помещения (шкафы)?				
110.	В организациях социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания туалет в жилых помещениях, организованных по типу жилых ячеек, оборудован ли из расчёта не менее 1 раковины, унитаза и душевой установки на 3 проживающих?				
111.	Оборудован ли каждый этаж организации социального обслуживания, предоставляющей социальные услуги без обеспечения проживания, туалетами для мужчин и женщин?				пункт 9.26 СП 2.1.3678-20
112.	Оборудованы ли туалеты умывальниками и кабинами с дверями?				
113.	Оснащены ли кабины мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах?				
114.	Установлены ли в туалетах для мужчин писсуары, оборудованные перегородками? (только для вновь строящихся организаций)				
115.	Оборудованы ли на этаже пребывания престарелых и инвалидов туалеты с учетом обеспечения условий доступности для инвалидов маломобильных групп?				
116.	Оборудована ли комната личной гигиены женщин биде или поддоном с шлангом, умывальником и унитазом (в организациях социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания)?				пункт 9.27 СП 2.1.3678-20
117.	Оборудованы ли в организациях социального обслуживания				пункт 9.28 СП

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 146/232

	живания по уходу с обеспечением проживания помещения прачечной для стирки постельного белья, полотенец и личных вещей?				2.1.3678-20
118.	Осуществляется ли стирка личных вещей с использованием бытовых стиральных машин?				
119.	Предоставляется ли проживающим возможность использования бытовых стиральных машин в целях стирки личных вещей?				
120.	Установлены ли бытовые стиральные машины в помещении санитарного узла или в санитарно-бытовом помещении блока жилых ячеек и жилых групп?				
121.	Соблюдается ли запрет на установку бытовой стиральной машины в помещении для приготовления и (или) приема пищи (кухне), в жилых комнатах (спальнях)?				
122.	Используется ли индивидуальный мешок для стирки при отсутствии условий для отдельной стирки личных вещей каждого получателя услуг?				
123.	Предусматривается ли использование гладильных досок и утюгов в жилых ячейках и санитарно-бытовом помещении жилых групп организаций социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания?				пункт 9.29 СП 2.1.3678-20
124.	Обеспечиваются ли в организациях социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания условия для оказания проживающим парикмахерских услуг с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований?				пункт 9.30 СП 2.1.3678-20; глава VIII СП 2.1.3678-20
125.	Оборудованы ли кладовые стеллажами или шкафами для раздельного хранения грязного и чистого белья?				пункт 9.31 СП 2.1.3678-20
126.	Оборудованы ли кладовые стеллажами или шкафами для раздельного хранения моющих и дезинфицирующих средств?				
127.	Оборудованы ли кладовые стеллажами или шкафами для раздельного хранения личных вещей проживающих?				
128.	При размещении лиц, лишенных возможностей к самостоятельному передвижению, имеется ли специализированное оборудование, предназначенное для профилактики возникновения осложнений и обеспечения безопасности получателей услуг?				пункт 9.32 СП 2.1.3678-20
129.	Организуется ли в организациях социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания питание проживающих не менее 3 раз в день?				пункт 9.33 СП 2.1.3678-20
130.	Организуется ли по медицинским показаниям диетическое (лечебное) питание?				
131.	Имеется ли возможность организации доставки готовых блюд из организаций общественного питания в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания?				пункт 9.34 СП 2.1.3678-20
132.	Имеется ли холодильное оборудование для хранения скоропортящихся продуктов в буфетах-раздаточных, кухнях, кухнях-гостиных и блоках жилых помещений?				пункт 9.35 СП 2.1.3678-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 147/232

133.	Обеспечен ли в организации социальный обслуживания ли свободный доступ получателей социальных услуг к питьевой воде?				пункт 9.36 СП 2.1.3678-20
134.	Организован ли питьевой режим с использованием питьевой кипяченой или бутилированной воды, расфасованной в емкости?				
135.	Осуществляется ли при использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, замена емкости по мере необходимости?				пункт 9.36 СП 2.1.3678-20
136.	Осуществляется ли контроль за сроком хранения вскрытой емкости с водой?				
137.	Проводится ли обработка дозирующих устройств в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя?				
138.	Имеется ли при организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, в наличии чистая посуда (стеклянная, фаянсовая или одноразовые стаканчики)?				
139.	Организованы ли отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды?				
140.	Организованы ли контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения?				
141.	Используется ли бутилированная питьевая вода непосредственно из потребительской упаковки при объеме упаковки не более 0,5 литра?				
142.	Убираются ли все помещения организации социального обслуживания ежедневно влажным способом с применением моющих средств?				пункт 9.37 СП 2.1.3678-20
143.	Проводится ли в местах общего пользования (буфетных, столовых, вестибюле, коридорах, гостиных, санитарных узлах, душевых, ванных комнатах) влажная уборка ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств?				
144.	Применяются ли в столовой и туалетах дезинфицирующие средства в соответствии с режимом, для борьбы с бактериальными инфекциями?				
145.	Применяются ли в душевых и ванных комнатах дезинфицирующие средства в соответствии с режимом, для борьбы с грибковыми инфекциями?				
146.	Очищаются ли помещениях для занятий физкультурой ковровые покрытия ежедневно с использованием пылесоса?				
147.	Протирается ли спортивный инвентарь ежедневно влажной ветошью?				
148.	Подвергаются ли матерчатые чехлы спортивных матов стирке не реже 1 раза в неделю и по мере их загрязнения?				
149.	Моются ли окна снаружи и изнутри по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью)?				пункт 9.38 СП 2.1.3678-20
150.	Проводится ли чистка светильников общего освещения				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 148/232

	по мере загрязнения, но не реже двух раз в год?				
151.	Осуществляется ли своевременно замена перегоревших ламп и неисправных источников света?				
152.	Очищаются ли вытяжные вентиляционные решетки от пыли не реже 1 раза в месяц?				
153.	Обрабатывается ли ежедневно санитарно-техническое оборудование дезинфицирующими растворами?				пункт 9.39 СП 2.1.3678-20
154.	Обрабатываются ли сиденья на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей с использованием моющих и дезинфицирующих средств?				
155.	Чистятся ли ванны, раковины, унитазы с использованием чистящих и дезинфицирующих средств?				
156.	Соблюдается ли периодичность уборки всех помещений и оборудования (не реже 1 раза в месяц) с применением моющих и дезинфицирующих растворов?				пункт 9.40 СП 2.1.3678-20
157.	Подвергаются ли ковровые покрытия влажной обработке или проветриваются и выколачиваются на улице?				
158.	Подвергаются ли обработке в дезинфекционной камере по мере загрязнения, а также после выписки (смерти) проживающих постельные принадлежности?				
159.	Используются ли чехлы для матрацев и подушек?				
160.	Изготовлены ли чехлы для матрацев и подушек из материалов, устойчивых к дезинфицирующим средствам?				
161.	Соблюдается ли периодичность смены постельного белья и одежды?				
162.	Промаркирован ли уборочный инвентарь с учетом функционального назначения помещений и видов уборочных работ?				пункт 9.41 СП 2.1.3678-20
163.	Хранится ли уборочный инвентарь в выделенном помещении (шкафу)?				
164.	Установлены ли стиральные машины для стирки уборочного материала в местах комплектации уборочных тележек?				
165.	Имеются ли отдельные держатели тряпок для туалетов и остальных помещений и поверхностей?				
166.	Выделен ли для уборки туалетов отдельный комплект уборочного инвентаря?				
167.	Промывается ли с использованием моющих растворов по окончании уборки весь уборочный инвентарь, ополаскивается проточной водой и просушивается?				
168.	Установлены ли москитные сетки на окнах?				
169.	Имеют ли поступающие в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания медицинскую справку со сведениями о результатах обследования на туберкулез, результатах лабораторных исследований на группу возбудителей кишечных инфекций, яйца гельминтов, дифтерию, инфекций, передающихся половым путем, профилактических прививках?				пункт 9.43 СП 2.1.3678-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 149/232

170.	Имеют ли поступающие в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания медицинскую справку об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту проживания в течение 21 календарного дня до поступления в организацию по уходу с обеспечением проживания?				
171.	Осуществляется ли прием лиц в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания по результатам проведенного этой организацией медицинского осмотра?				пункт 9.44 СП 2.1.3678-20
172.	Помещаются ли принимаемые лица в изолятор приемно-карантинного отделения после проведения комплекса гигиенических мероприятий на период 7 календарных дней для медицинского наблюдения в целях выявления наличия или отсутствия инфекционных заболеваний (в случае выявления у принимаемых лиц признаков инфекционного заболевания, а у временно отсутствовавших в организации 5 и более дней при отсутствии справки об отсутствии контакта с больными инфекционными заболеваниями, выданной медицинской организацией по месту проживания (пребывания))?				
173.	Осматриваются ли поступающие в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания лица на наличие педикулеза и чесотки?				пункт 9.45 СП 2.1.3678-20
174.	Проводится ли комплекс мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (в случае обнаружения лиц, пораженных педикулезом или чесоткой)?				
175.	Помещаются ли больные с признаками инфекционного заболевания в изолятор социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания для временного пребывания до их госпитализации в медицинскую организацию?				пункт 9.46 СП 2.1.3678-20
176.	Подвергаются ли обработке постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) в дезинфекционной камере по мере загрязнения?				
177.	Подвергаются ли обработке постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) в дезинфекционной камере по эпидемическим показаниям?				пункт 9.47 СП 2.1.3678-20
178.	Подвергаются ли обработке постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) в дезинфекционной камере после выписки (смерти) проживающих?				
179.	Обеспечена ли организации социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания обменным фондом постельных принадлежностей?				
180.	Используются ли для матрацев и подушек чехлы?				
181.	Соблюдается ли запрет на применение фенольных и альдегидсодержащих средств для профилактической дезинфекции?				пункт 9.48 СП 2.1.3678-20
182.	Осуществляется ли ежедневно гигиенический уход (умывание, чистка зубов, уход за волосами, бритье) за				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 150/232

	гражданами, испытывающими затруднение при самостоятельном передвижении?				
183.	Производится ли по необходимости, но не реже 1 раза в неделю полное купание в душе или ванной комнате?				
184.	Производится ли по необходимости, но не реже 1 раза в неделю, уход за ногтями рук и ног?				
185.	Производится ли по необходимости, но не реже 1 раза в неделю, уход за кожей?				
186.	Осуществляется ли не реже 1 раза в неделю осмотр на педикулез и чесотку?				
187.	Организована ли не реже 1 раза в 2 месяца возможность стрижки?				
188.	Организована ли не реже 2 раз в неделю возможность бритья?				
189.	Обеспечиваются ли работники организации социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания специальной одеждой (костюмами, халатами, фартуками, шапочками), масками или другими средствами защиты органов дыхания, а также перчатками при работе с грязным бельем и растворами дезинфицирующих средств?				пункт 9.49 СП 2.1.3678-20
190.	Осуществляется ли стирка постельного белья, полотенц, санитарной и специальной одежды работников организации социального обслуживания в прачечной?				пункт 9.50 СП 2.1.3678-20
191.	Осуществляется ли стирка постельного белья и полотенц, личных вещей проживающих отдельно от стирки специальной и санитарной одежды?				
192.	Соблюдается ли запрет на стирку специальной и санитарной одежды на дому?				
193.	Соблюдается ли запрет на привлечение лиц, получающих услуги по уходу с обеспечением проживания, к приготовлению готовых блюд и раздаче пищи, нарезке хлеба при организации общественного питания в столовых, буфетах-раздаточных?				пункт 9.51 СП 2.1.3678-20
194.	Соблюдается ли запрет на привлечение лиц, получающих услуги по уходу с обеспечением проживания, к сбору и сортировке грязного белья при организации централизованной стирки белья?				

СОП № 28. Проведения инспекции осуществления деятельности на объектах спорта, бассейнах, аквапарках

(основание: 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"; СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"; СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 4) копии учредительных и правоустанавливающих документов;
- 5) технический паспорт на здания, помещения, выданный БТИ;
- 6) акты проверки эффективности систем приточной и вытяжной вентиляции;
- 7) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний) (п. 2.1.).
- 8) договор на проведение дезинсекции, дератизации (при наличии)
- 9) результаты обследования почвы на соответствие гигиеническим нормативам (п. 121 СанПиН 2.1.3684-21)

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности на объектах спорта, бассейнах, аквапарках.

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
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 РФ?				п. 2.1 СП 2.1.3678-20
2.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения?				п. 2.2 СП 2.1.3678-20
3.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения (в случае отсутствия централизованной системы водоснабжения и водоотведения)?				
4.	Установлены ли водонагревающие устройства (в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения)?				
5.	Исключается ли использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей?				п. 2.3 СП 2.1.3678-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 152/232

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 2.1.3678-20	СП
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?					
8.	Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха?					
9.	Проводится ли микробиологическое исследование на наличие легионелл в централизованных системах кондиционирования и увлажнения воздуха, визуальное выявление микробного загрязнения 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)?				п. 132, 3216 Сан-ПиН 3.3686-21	
10.	Организуются ли профилактические мероприятия (с периодичностью не реже 1 раза в год), включающие общую очистку и промывку системы, физическую и (или) химическую дезинфекцию, резкое повышение температуры воды в системе до 65°C и выше, применение дезинфицирующих средств, обладающих способностью разрушать и предотвращать образование новых микробных биоленок (при наличии на объекте централизованных систем кондиционирования и увлажнения воздуха)?				П. 132, 3217, 3218 СанПиН 3.3686-21	
11.	Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибком?				п. 2.7 2.1.3678-20	СП
12.	Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств?					
13.	Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)?					
14.	Не допускается ли скопление мусора на территории земельного участка?				п. 2.8 2.1.3678-20	СП
15.	Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории?					
16.	Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрываемые крышками?				п. 2.9 2.1.3678-20	СП
17.	Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема?					
18.	Имеет ли контейнерная площадка для сбора твердых коммунальных отходов твердое покрытие?				п. 2.10 2.1.3678-20	СП
19.	Превышают ли размеры площадки площадь основа-					

	ния контейнеров на 1 м во все стороны?				
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?				
22.	Имеет ли контейнерная площадка ограждение с трех сторон высотой не менее 1 метра, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки?				
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?				П. 4,8 СанПиН 2.1.3684-21
24.	Соблюдены ли требования к максимальному количеству мусоросборников, устанавливаемых на контейнерных площадках?				п. 6 СанПиН 2.1.3684-21
25.	Предусмотрены ли контейнеры для каждого вида отходов или группы однородных отходов, исключающие смешивание различных видов отходов или групп отходов, либо групп однородных отходов (в случае раздельного накопления отходов)?				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?				
28.	Исключена ли возможность попадания отходов из мусоросборников на контейнерную площадку, очищается ли контейнерная площадка после погрузки ТКО в мусоровоз (в случае ее загрязнения)?				п. 9, 10 СанПиН 2.1.3684-21
29.	Не превышает ли срок временного накопления несортированных ТКО?				п. 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 - 239 Сан- ПиН 2.1.3684-21
32.	Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ?				п. 2.11 СП 2.1.3678-20
33.	Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он отдельно от другого инвентаря?				
34.	Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание?				
35.	Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами?				
36.	Отсутствуют ли в помещениях насекомые, грызуны и				п. 2.12 СП

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 154/232

	следы их жизнедеятельности?				2.1.3678-20
37.	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
38.	Обеспечивается ли установленная нормативами кратность плановых обследований на заселенность объекта членистоногими (силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность)?				п. 88, 98, 101, 130 СанПиН 3.3686-21
39.	Обеспечивается ли проведение ежемесячной оценки заселенности объекта грызунами силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (для объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение)?				п. 88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21
40.	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
41.	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
42.	Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, медицинские осмотры?				п. 58 СанПиН 3.3686-21
43.	Проходят ли работники периодические медицинские осмотры?				
44.	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?				п. 61, 63 СанПиН 3.3686-21
45.	Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации?				п. 64 СанПиН 3.3686-21
46.	Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки?				п. 62 СанПиН 3.3686-21
47.	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 обслуживанием населения) с установленной периодичностью?				п. 75, 78 СанПиН 3.3686-21
II. Специальные требования					
48.	Оборудованы ли ровным твердым покрытием въезды и входы на территорию спортивного объекта?				п. 6.1.1 СП 2.1.3678-20
49.	Оборудованы ли ровным твердым покрытием дорож-				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 155/232

	ки к зданию?				
50.	Оборудованы ли ровным твердым покрытием въезды и входы к хозяйственным постройкам и площадкам?				
51.	Имеется ли наружное искусственное освещение на территории объекта спорта?				п. 6.1.2 СП 2.1.3678-20
52.	Имеется ли в составе открытых плоскостных объектов спорта необходимый набор вспомогательных помещений?				п. 6.1.4 СП 2.1.3678-20
53.	Имеются ли оборудованные туалеты, отдельные для мужчин и женщин (или биотуалеты) для зрителей объекта спорта?				
54.	Организованы ли отапливаемые вестибюли?				п. 6.1.5, п. 6.1.10 СП 2.1.3678-20
55.	Организованы ли гардеробные?				
56.	Организованы ли помещения для отдыха?				
57.	Организованы ли помещения для хранения и сушки обуви (лыжных ботинок и ботинок с коньками)?				
58.	Организованы ли туалеты (отдельные для женщин, мужчин)?				
59.	Организована ли комната для хранения уборочного инвентаря в составе вспомогательных помещений лыжных баз и ледовых катков?				
60.	Соответствует ли размещение спортивного зала действующим требованиям?				п. 6.1.6 СП 2.1.3678-20
61.	Исключено ли размещение спортивных залов для детей в цокольных и подвальных этажах зданий?				п. 6.1.7 СП 2.1.3678-20
62.	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
63.	Имеется ли необходимый набор помещений на объекте спорта?				п. 6.1.9 СП 2.1.3678-20
64.	Организован ли в здании объектов спорта медицинский пункт, соответствующий санитарным требованиям?				
65.	Материалы для внутренней отделки являются устойчивыми к проведению уборки влажным способом?				п. 6.1.11 СП 2.1.3678-20
66.	Материалы для внутренней отделки являются устойчивыми к обработке дезинфицирующими средствами?				
67.	Имеется ли естественное освещение в помещениях для занятий спортом?				п. 6.1.12 СП 2.1.3678-20; р. V (в т.ч. п. 83, 165, 166, таб. 5.59) СанПиН 1.2.3685-21
68.	Имеется ли искусственное освещение в помещениях для занятий спортом?				
69.	Соответствуют ли уровни освещенности действующим требованиям?				
70.	Соответствует ли оборудование раздевалок гардеробным санитарным требованиям?				п. 6.1.13 СП 2.1.3678-20
71.	Количество индивидуальных шкафов соответствует количеству людей, которые могут одновременно заниматься на спортивном объекте?				
72.	Оборудованы ли здания объектов спорта системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, водоотведе-				п. 6.1.15 СП 2.1.3678-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 156/232

	ния и канализацией?				
73.	Обеспечиваются ли холодным водоснабжением помещения объектов спорта?				
74.	Обеспечиваются ли холодным и горячим водоснабжением помещения столовой, буфетные, душевые, медицинский пункт, туалетные?				
75.	Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей для медицинского пункта, производственных помещений столовой, душевых, умывальников (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)?				п. 6.1.16 СП 2.1.3678-20
76.	Наличие систем отопления на объекте спорта?				п. 6.1.17 СП 2.1.3678-20
77.	Наличие систем вентиляции на объекте спорта?				
78.	Доступны ли отопительные приборы для влажной уборки?				
79.	Оборудованы ли санитарные узлы, помещения для грязного белья, помещения для временного хранения отходов, помещения для хранения дезинфекционных средств вытяжной вентиляцией с механическим побуждением без устройства организованного притока?				п. 6.1.18 СП 2.1.3678-20
80.	Проводится ли влажная уборка с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств во всех помещениях объекта и спортивного инвентаря, оборудования ежедневно?				п. 6.1.19, 6.1.20 СП 2.1.3678-20
81.	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
82.	Имеются ли в наличии дозаторы с дезинфицирующим антисептическим средством в раздевалке?				
83.	Имеется ли в наличии мыло или иные моющие средства в туалетах?				
84.	Имеется ли в наличии туалетная бумага и бумажные полотенца (или электрополотенца) в туалетах?				
85.	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
86.	При наличии прачечных организованы ли отдельные помещения для сбора грязного белья и хранения чистого?				п. 6.1.22 СП 2.1.3678-20
87.	Организован на объекте питьевой режим?				п. 6.1.23 СП 2.1.3678-20
88.	Питьевой режим организован из стационарных питьевых фонтанчиков?				
89.	Питьевой режим организован с использованием воды, расфасованной в емкости?				
90.	Обеспечен ли свободный доступ к питьевой воде лицам, занимающихся физической культурой и спортом, в течение всего времени их пребывания на объекте спорта?				
91.	Обеспечен ли объект спорта установками с дозиро-				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 157/232

	ваннам розливом питьевой воды, расфасованной в емкости?				
92.	Обеспечен ли объект спорта достаточным количеством одноразовых стаканчиков при организации питьевого режима с использованием воды, расфасованной в емкости?				
93.	Обеспечен ли объект спорта контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения при организации питьевого режима с использованием воды, расфасованной в емкости?				
94.	Плавательный бассейн со вспомогательными помещениями для их обслуживания размещается в отдельно стоящих зданиях?				п. 6.2.1 СП 2.1.3678-20
95.	Плавательный бассейн со вспомогательными помещениями для их обслуживания пристроен к зданию в здания общественного назначения?				
96.	Плавательный бассейн со вспомогательными помещениями для их обслуживания пристроен в здания общественного назначения?				
97.	Осуществляется отбор проб воды бассейна (джакузи) на микробиологические исследования на наличие легионелл (после фильтра) ежеквартально?				п. 3215 СанПиН 3.3686-21
98.	Проводится на объекте количественное микробиологическое исследование в отношении контаминации легионеллами в рамках производственного контроля?				п. 3216 СанПиН 3.3686-21
99.	Тактика по очистке, промывке и обеззараживанию водной системы водоснабжения, водоподготовки, кондиционирования при профилактике легионеллеза проводится в зависимости от условий эксплуатации и материалов конструкции?				п. 3217-3218 СанПиН 3.3686-21
100.	Обеспечена ли последовательность (поточность), исключающая встречные или перекрестные потоки посетителей: продвижение по функциональной схеме - гардероб (при необходимости), раздевалка, душевая, ножная ванна, ванна бассейна?				п. 6.2.3 СП 2.1.3678-20
101.	Запрещен ли допуск потребителей в раздевалку в верхней одежде?				
102.	Оборудованы ли здания бассейнов отдельными для мужчин и женщин туалетами, душевыми, раздевалками?				
103.	Оборудованы ли здания бассейнов гардеробными (индивидуальными местами хранения верхней одежды)?				
104.	Оборудованы ли здания бассейнов помещениями для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов?				
105.	Имеются ли в здании бассейнов комнаты тренеров (инструкторов)?				
106.	Количество шкафчиков (индивидуальных мест хранения одежды) в раздевалках спортивных бассейнов рассчитано на не менее 200% единовременной пропускной способности бассейна?				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 158/232

107.	Количество шкафчиков (индивидуальных мест хранения одежды) в раздевалках оздоровительных, детских и учебных бассейнов рассчитано на не менее 130% единовременной пропускной способности бассейна?				
108.	Имеются ли ножные ванны с проточной водой на пути движения от душа к ванне бассейна?				п. 6.2.4 2.1.3678-20
109.	В ножные ванны подается очищенная и обеззараженная вода из системы водоподготовки бассейна или системы питьевого водоснабжения?				
110.	Туалеты размещены при раздевалках в соответствии с установленными нормами?				п. 6.2.6.1 2.1.3678-20
111.	Душевые являются проходными и расположены на пути движения из раздевалки к обходной дорожке?				п. 6.2.6.2 2.1.3678-20
112.	Душевые размещены проходными и расположены на пути движения из раздевалки к обходной дорожке в соответствии с установленными нормами?				
113.	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 2.1.3678-20
114.	Предусмотрен ли обогрев обходных дорожек и стационарных скамей, выполненных из камня и (или) железобетона?				п. 6.2.7 2.1.3678-20
115.	Покрытие обходных дорожек, дна ножных ванн является противоскользящим?				п. 6.2.8 2.1.3678-20
116.	Обеспечена ли целостность покрытия облицовочных материалов зала, где расположена ванна бассейна?				
117.	Обеспечена ли целостность покрытия облицовочных материалов помещений с влажным режимом?				
118.	Облицовочные материалы зала ванны бассейна являются устойчивыми к применяемым реагентам и дезинфектантам?				
119.	Облицовочные материалы помещений с влажным режимом являются устойчивыми к применяемым реагентам и дезинфектантам?				
120.	Исключено ли использование деревянных трапов в душевых?				
121.	Исключено ли использование деревянных трапов в раздевалках?				
122.	Система водообмена плавательного бассейна соответствует установленным требованиям?				п. 6.2.9 2.1.3678-20
123.	Производится ли периодическая смена воды в плавательном бассейне?				
124.	Установлены ли желоба в конструкции ванн бассейна для обеспечения водообмена и удаления загрязненного верхнего слоя воды?				
125.	Применяется ли скиммер в бассейнах для плавания?				
126.	Установлены ли грязевые лотки или грязевые трапы на обходной дорожке?				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 159/232

127.	Водоподготовка осуществляется с добавлением во время работы бассейна свежей водопроводной воды не менее чем 50 литров на каждого посетителя в сутки при рециркуляционном водообмене?				п. 6.2.10 2.1.3678-20	СП
128.	Расчет времени полного водообмена и количества посетителей осуществляется в соответствии с установленными требованиями?				п. 6.2.10; приложение 4 2.1.3678-20	СП
129.	Сооружения для очистки, обеззараживания и распределения воды располагаются в основном здании?				п. 6.2.11 2.1.3678-20	СП
130.	Сооружения для очистки, обеззараживания и распределения воды располагаются в отдельно стоящем здании?					
131.	Исключено ли последовательное включение в единую систему водоподготовки двух или более ванн?					
132.	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 2.1.3678-20	СП
133.	Система подачи воды в ванны оборудована кранами для отбора проб воды для исследования по этапам водоподготовки?				п. 6.2.13 2.1.3678-20	СП
134.	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 2.1.3678-20	СП
135.	Обеспечен ли отдельный сбор воды из системы переливного лотка (в систему рециркуляции) и грязевого лотка (в систему канализации)?					
136.	Лотки расположены по периметру ванны и закрываются безопасными решетками?					
137.	Присоединение ванн бассейнов исключают возможность обратного попадания стока и запаха из канализации в ванны?				п. 6.2.15 2.1.3678-20	СП
138.	Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для залов ванн бассейнов?				п. 6.2.16 2.1.3678-20	СП
139.	Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для залов для подготовительных занятий?					
140.	Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для помещений насосно-фильтровальной?					
141.	Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для помещений хранения и приготовления дезинфекционных растворов?					
142.	Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для помещений с работающим оборудованием для дезинфекции воды?					
143.	Приборы отопления располагают под окнами и у наружных стен?				п. 6.2.17 2.1.3678-20	СП

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 160/232

144.	Защищены ли решетками или панелями приборы и трубопроводы отопления, расположенные в залах подготовительных занятий?				
145.	Имеется возможность уборки отопительных приборов влажным способом?				
146.	Предусмотрено ли обеззараживание воды, поступающей в ванну бассейнов рециркуляционного типа (или проточного бассейна с морской водой)?				п. 6.2.18 2.1.3678-20 СП
147.	В качестве основных методов обеззараживания воды для бассейнов используется хлорирование, бромирование?				п. 6.2.19 2.1.3678-20 СП
148.	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?				
149.	Проводится ли ежедневная уборка в конце рабочего дня?				п. 6.2.21 2.1.3678-20 СП
150.	Производится ли уборка с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией не реже 1 раза в месяц?				п. 6.2.22 2.1.3678-20 СП
151.	Для бассейна с ежедневной полной сменой воды порядок санитарной обработки соответствует установленным требованиям?				п. 6.2.23 2.1.3678-20 СП
152.	Обрабатывается ли ванна бассейна препаратами для уничтожения и предотвращения роста водорослей?				
153.	Лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за качеством воды в процессе эксплуатации плавательного бассейна осуществляется?				п. 6.2.31 2.1.3678-20 СП
154.	Осуществляется ли лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за параметрами микроклимата в процессе эксплуатации плавательного бассейна?				
155.	Осуществляется ли лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за состоянием воздушной среды в зоне дыхания пловцов в процессе эксплуатации плавательного бассейна?				
156.	Осуществляется ли лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за уровнями шума и освещенности в процессе эксплуатации плавательного бассейна?				
157.	Проводятся ли бактериологические и паразитологические анализы смывов с поверхностей?				
158.	Проводят ли лабораторный контроль по органолептическому показателю (мутность) не реже 1 раза в сутки?				п. 6.2.32 2.1.3678-20 СП
159.	Проводят ли лабораторный контроль по органолептическому показателю (цветность) не реже 1 раза в сут-				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 161/232

	ки?				
160.	Проводят ли лабораторный контроль по органолептическому показателю (запах) не реже 1 раза в сутки?				
161.	Проводят ли лабораторный контроль по остаточному содержанию обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон, диоксид хлора) перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа?				
162.	Проводят ли лабораторный контроль температуры воды - перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа?				
163.	Проводят ли лабораторный контроль температуры воздуха - перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа?				
164.	Проводят ли лабораторный контроль по основным микробиологическим показателям (ОКБ, ТКБ, колифаги и золотистый стафилококк) не реже 2 раз в месяц?				
165.	Проводят ли лабораторный контроль по паразитологическому показателю не реже 1 раза в квартал?				
166.	Проводят ли лабораторный контроль по содержанию хлороформа (при хлорировании) или формальдегида (при озонировании) 1 раз в месяц?				
167.	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
168.	Проводится ли лабораторный контроль воды до фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах рециркуляционного типа?				
169.	Проводится ли лабораторный контроль воды после фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах рециркуляционного типа?				
170.	Проводится ли лабораторный контроль воды до фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах с морской водой?				
171.	Проводится ли лабораторный контроль воды после фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах с морской водой?				
172.	Производится ли лабораторный контроль воды после обеззараживания по этапам водоподготовки в бассейнах перед подачей воды в ванну?				
173.	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
174.	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
175.	Проводится ли паразитологический анализ смывов на обсемененность яйцами гельминтов не реже 1 раза в квартал?				

176.	Берутся ли смывы?				
177.	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
178.	Осуществлен ли контроль за прохождением обследований на энтеробиоз и гименолепидоз, лицами, получающими допуск для посещения плавательного бассейна?				п. 3343 СанПиН 3.3686-21
179.	Результаты производственного лабораторного контроля регистрируются на бумажном носителе (или в электронном виде)?				п. 6.2.37 СП 2.1.3678-20
180.	Допустимая нагрузка и пропускная способность бассейнов (аквапарка) соответствует нормативным требованиям к площади водной поверхности на 1 посетителя?				п. 6.3.2; приложение N 6 СП 2.1.3678-20
181.	Внутренняя планировка основных помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям?				п. 6.2.3, 6.3.3 СП 2.1.3678-20
182.	Места приема пищи и напитков непосредственно в воде бассейнов аквапарка отсутствуют?				п. 6.3.4 СП 2.1.3678-20
183.	В составе помещений аквапарка предусмотрен медицинский пункт, соответствующий требованиям санитарных правил?				п. 6.3.5 СП 2.1.3678-20
184.	Бассейны рециркуляторного типа оснащены системами водоподготовки, включающими очистку и обеззараживание?				п. 6.3.6 СП 2.1.3678-20
185.	Время полного водообмена бассейнов рециркуляторного и проточного типов не превышает 4-х часов?				п. 6.3.7 СП 2.1.3678-20
186.	Система водоподготовки обеспечивает автоматическое дозирование реагентов?				п. 6.3.8 СП 2.1.3678-20
187.	Отмечено последовательное включение в единую систему водоподготовки двух или более бассейнов?				п. 6.3.9 СП 2.1.3678-20
188.	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
189.	Система для контроля качества воды оборудована кранами для отбора проб воды по всем этапам водоподготовки?				п. 6.3.11 СП 2.1.3678-20
190.	Сброс воды из бассейнов осуществляется в канализацию?				п. 6.3.12 СП 2.1.3678-20
191.	Сброс воды от промывки фильтров осуществляется в канализацию?				
192.	Сброс воды с полов и обходных дорожек осуществляется в канализацию?				
193.	Сброс воды от мытья стен и дна бассейнов осуществляется в канализацию?				
194.	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

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 163/232

195.	Водные аттракционы всех типов снабжены бассейновой водой?				п. 6.3.14 2.1.3678-20	СП
196.	Водные аттракционы всех типов снабжены подготовленной водой?					
197.	Системы приточной вентиляции для залов аквапарка являются самостоятельными?				п. 6.3.16 2.1.3678-20	СП
198.	Системы приточной вентиляции для раздевалок являются самостоятельными?					
199.	Системы приточной вентиляции для помещений с технологическим оборудованием являются самостоятельными?					
200.	Системы приточной вентиляции для складов химических реагентов являются самостоятельными?					
201.	Системы вытяжной вентиляции для залов аквапарка являются самостоятельными?					
202.	Системы вытяжной вентиляции для раздевалок являются самостоятельными?					
203.	Системы вытяжной вентиляции для помещений с технологическим оборудованием являются самостоятельными?					
204.	Системы вытяжной вентиляции для складов химических реагентов являются самостоятельными?					
205.	Ежедневная уборка с дезинфекцией проводится в конце рабочего дня?				п. 6.3.17 2.1.3678-20	СП
206.	Дезинфекция помещений туалетов осуществляется ежедневно?					
207.	Дезинфекция помещений душевых осуществляется ежедневно?					
208.	Дезинфекция помещений раздевалок осуществляется ежедневно?					
209.	Дезинфекция помещений полов водной зоны аквапарка осуществляется ежедневно?					
210.	Дезинфекция помещений дверных ручек и поручней осуществляется ежедневно?					
211.	Дезинфекция помещений инвентаря аквапарка осуществляется ежедневно?					
212.	Уборка с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией проводится не реже 1 раза в месяц?					
213.	Для бассейнов со сменой воды санитарная обработка включает механическую очистку и обработку ванны бассейна дезинфицирующими препаратами					
214.	Лабораторный контроль за качеством воды бассейнов осуществляется в полном объеме в соответствии с программой производственного контроля?				п. 6.3.19 2.1.3678-20	СП
215.	Кратность проведения лабораторных исследований (испытаний) при осуществлении производственного контроля соответствует требованиям санитарных правил?					

СОП № 29. Проведение инспекции условий выполнения работ с ПБА

(основание: гл. IV СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 12) копии учредительных и правоустанавливающих документов;
- 13) пояснительная записка, в которой указано: характеристика зданий, дата ввода каждого в эксплуатацию, мощность учреждения (количество исследований в смену); аппаратное обеспечение; дата проведения последнего капитального и косметического ремонта, перечень выполненных работ; организация воздухообмена: количество общеобменных приточных и вытяжных систем, местных отсосов, где установлены, наличие антибактериальных фильтров на приточных системах, их тип, кратность замены;
- 14) перечень осуществляемых работ с указанием ПБА по группам патогенности;
- 15) СОП на проводимые исследования;
- 16) технический паспорт на здания, помещения, выданный БТИ;
- 17) графический материал с условными обозначениями зон и движением потоков;
- 18) Приказ руководителя организации по созданию комиссии по контролю соблюдения требований биологической безопасности;
- 19) документ, определяющий режим безопасной работы в конкретных условиях, с учетом характера работ, особенностей технологии, свойств микроорганизма и продуктов его жизнедеятельности.
- 20) план ликвидации аварий при работе с ПБА;
- 21) журнал регистрации проведения тренировочных занятий;
- 22) инструкции и планы мероприятий по действиям в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера;
- 23) акты проверки эффективности работы систем механической приточно-вытяжной вентиляции;
- 24) договор на техническое обслуживание, очистка и дезинфекция систем вентиляции;
- 25) договор на утилизацию ТБО;
- 26) договор на стирку белья;
- 27) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний);
- 28) договор на проведение дезинсекции, дератизации (при наличии);
- 29) заключительные акты по результатам прохождения профосмотров.

Данные о сроках вакцинации персонала

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции условий выполнения работ с ПБА

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
1.	Допуск персонала				пункт 151-154
2.	Инструктаж по биологической безопасности				пункт 155-157

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 165/232

3.	Размещение организации				пункт 162-163
4.	Объемно-планировочные решения и размещение оборудования				пункт 164-165
5.	Тепло-, водо-, электроснабжение. Освещение. Сигнализация				пункт 167-173,179-182
6.	Оборудование для дезинфекции воздуха и поверхностей				пункт 174,231
7.	Окна, двери помещений				пункт 175,176
8.	Внутренняя отделка помещений				пункт 177,178
9.	Оборудование, мебель				пункт 183-192
10.	Система вентиляции				пункт 193-199
11.	Правила проведение работ				пункт 200-210
12.	Отходы				пункт 212
13.	Дезинфекционный режим				п 213-216,220-230
14.	Уборочный инвентарь				п 232
15.	Рабочая одежда и обувь, СИЗ				п 233-236
16.	Требования к лаборатории базового уровня 1 (лаборатории, осуществляющие работы с ПБА IV группы патогенности)				пункт 298-317
17.	Требования к лаборатории базового уровня 2 (лаборатории, осуществляющие работы с ПБА III группы патогенности)				пункт 317-341
18.	Требования к порядку учета ПБА I-IV групп в организациях, осуществляющих деятельность, связанную с использованием ПБА I-IV групп				пункт 484-492
19.	Требования к порядку хранения ПБА I-IV групп в организациях, осуществляющих деятельность, связанную с использованием ПБА I-IV групп				пункт 493-506
20.	Требования к порядку передачи и транспортирования (в части безопасной упаковки, маркировки и оформления документации) ПБА I-IV групп				пункт 507-535

СОП № 30. Проведение инспекции осуществления деятельности хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, в том числе здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые предполагается использовать для осуществления этой деятельности

(основание: СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов
- 2) перечень зданий, строений, помещений, имущества (п. 2.3.1, 2.4.6.1.), которые предполагается использовать для осуществления образовательной деятельности;
- 3) технический паспорт на здания, помещения, выданный БТИ
- 4) программа производственного контроля (п.1.8)
- 5) санитарно-эпидемиологическое заключение, подтверждающее соответствие санитарному законодательству (при наличии) п. 1.4
- 6) сведения о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, сведения о прививках, с допуском к работе (п. 1.5)
- 7) договор на проведение дезинсекции, дератизации, акарицидных обработках, документ о выполнении работ (при наличии) (п. 2.2.6, 2.11.9)
- 8) сведения о качестве воды, используемой в хозяйственно-питьевых и бытовых целях (п. 2.6.2)
- 9) сведения о проводимом контроле температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей (п. 2.7.3)
- 10) протоколы измерений уровней искусственной освещенности (п. 2.8.5)
- 11) сведения об осуществлении медицинской деятельности (п. 2.9.2)
- 12) сведения о качестве почвы (песка) в песочницах (при наличии) п.2.11.1
- 13) сведения об организации питания (п. 1.9)
- 14) документы об оценке (подтверждения) соответствия на полимерные покрытия спортивных и игровых площадок (при наличии) (п.2.2.2)
- 15) документы об оценке (подтверждения) соответствия требованиям ТР ТС 025/2012 вновь приобретенной мебели, игрушек (п.2.4.3, п. 3.2.3)
- 16) Сведения о приборах по обеззараживанию воздуха (количество, место установки) (п. 3.12.2)
- 17) Сведения об обеспечении транспортного обслуживания обучающихся (при наличии) п.2.1.2 (основание: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения")
- 18) Сведения об организации питьевого режим п. 8.4.4-8.4.6 (основание: - 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")
- 19) документы об оценке (подтверждении) соответствия электронных средств обучения (ЭСО) Единым санитарно - эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)

20) При наличии бассейна: сведения о составе помещений, вид бассейна, площадь водного зеркала, режим эксплуатации, методы обеззараживания воды п. 6.2 **Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования**

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
I. Общие требования					
1.	Имеется ли у хозяйствующего субъекта санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам факторов среды обитания, условий деятельности ЮЛ, ИП, а также используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств при осуществлении образовательной деятельности?				пункт 1.4 СП 2.4.3648-20
2.	Соблюдаются ли работниками сроки прохождения предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации?				пункт 1.5 СП 2.4.3648-20
3.	Соблюдается ли запрет на проведение ремонтных работ в присутствии детей?				пункт 1.7 СП 2.4.3648-20
4.	Осуществляется ли производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов?				пункт 1.8 СП 2.4.3648-20
5.	Организовано ли горячее питание при нахождении детей в организации более 4-х часов?				пункт 1.9 СП 2.4.3648-20
6.	Имеется ли санитарно-эпидемиологическое заключение при осуществлении медицинской деятельности (применимо в случае её самостоятельного осуществления хозяйствующим субъектом)?				пункт 2.9.2 СП 2.4.3648-20
7.	Обеспечены ли холодным и горячим водоснабжением помещения медицинского назначения (при наличии)?				пункт 3.4.13 СП 2.4.3648-20
8.	Составлено ли расписание занятий с учетом дневной и недельной динамики умственной работоспособности и шкалой трудности учебных предметов?				пункты 2.10.2, 2.10.3 СП 2.4.3648-20
9.	Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования при реализации образовательных программ?				пункт 3.4.16 СП 2.4.3648-20
10.	Соблюдаются ли требования санитарно-эпидемиологические требования к организации учебных занятий?				пункт 3.4.15 СП 2.4.3648-20
II. Требования к территории хозяйствующего субъекта (при ее наличии)					
11.	Соответствует ли территория санитарно-эпидемиологическим требованиям?				п. 2.2, 3.4.1 СП 2.4.3648-20
12.	Выполняется ли запрет на проведение спортивных занятий и мероприятий на площадках, имеющих дефекты покрытия?				пункт 2.2.2 СП 2.4.3648-20
13.	Соответствует ли площадка для сбора отходов санитарно-эпидемиологическим требованиям?				пункт 2.2.3 СП 2.4.3648-20
III. Требования к зданиям, строениям, сооружениям хозяйствующего субъекта					
14.	Отсутствуют ли помещения для пребывания детей в подвальных или цокольных этажах зданий?				пункт 2.3 СП 2.4.3648-20

15.	Соответствуют ли условия для приготовления дезинфекционных растворов санитарно – эпидемиологическим требованиям?				пункт 2.4.12 СП 2.4.3648-20
16.	Отсутствуют ли дефекты и повреждения полов, стен, потолков?				п. 2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20
17.	Соответствуют ли условия проживания в общежитии (интернате) санитарно-эпидемиологическим требованиям (при его наличии)?				пункт 2.4.14 СП 2.4.3648-20
IV. Требования к оборудованию и мебели хозяйствующего субъекта					
18.	Соответствует ли используемая мебель требованиям в части наличия цветовой маркировки в соответствии с ростовой группой, и наличия документации, подтверждающей качество и безопасность?				пункт 2.4.3 СП 2.4.3648-20
19.	Оборудованы ли помещения, предназначенные для организации учебного процесса классными досками в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?				пункт 2.4.4 СП 2.4.3648-20
20.	Соответствует ли спортивное оборудование установленным требованиям?				пункт 2.4.9 СП 2.4.3648-20
21.	Соблюдаются ли санитарно-гигиенические требования при использовании Электронных средств обучения (далее - ЭСО), телевизионной аппаратуры в части использования в соответствии с инструкциями по эксплуатации и (или) техническими паспортами; наличия на ЭСО документов, подтверждающих безопасность и качество?				пункты 2.4.5, 2.4.10 СП 2.4.3648-20
22.	Оборудованы ли окна помещений регулируемые солнцезащитными устройствами?				пункт 2.4.13 СП 2.4.3648-20
23.	Соответствует ли санитарно-техническое оборудование и содержание туалетов санитарно-эпидемиологическим требованиям?				пункты 2.4.11, 3.4.10 СП 2.4.3648-20
V. Требования к водоснабжению и водоотведению хозяйствующего субъекта					
24.	Оборудовано ли здание (помещения) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?				пункт 2.6 СП 2.4.3648-20
25.	Организован ли питьевой режим в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?				п. 2.6.6, 3.4.18 СП 2.4.3648-20
VI. Требования к микроклимату, отоплению и вентиляции хозяйствующего субъекта					
26.	Оборудовано ли здание (помещения) системами отопления и вентиляции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?				пункт 2.7.1 СП 2.4.3648-20
27.	Обеспечивает ли конструкция окон возможность проветривания помещений в любое время года и соблюдается ли режим проветривания?				пункт 2.7.2 СП 2.4.3648-20
28.	Установлена ли дополнительная местная вытяжная вентиляция над оборудованием, являющимся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги и осуществляется ли обследование его технического состояния в соответствии с требованиями?				пункт 2.7.4 СП 2.4.3648-20

29.	Имеются ли термометры для контроля температуры воздуха в помещениях, предназначенных для пребывания детей?				пункт 2.7.3 СП 2.4.3648-20
VII. Требования к организации профилактических и противоэпидемических мероприятий					
30.	Проводятся ли мероприятия по недопущению на объект лиц с признаками инфекционных заболеваний?				пункты 2.9.3, 3.2.5 СП 2.4.3648-20
31.	Осуществляется ли допуск детей после болезни при наличии медицинского заключения (медицинской справки)?				пункты 2.9.4, 3.2.5 СП 2.4.3648-20
32.	Созданы ли условия для мытья рук воспитанников, обучающихся, отдыхающих?				пункт 2.9.7 СП 2.4.3648-20
33.	Соответствует ли содержание территории и помещений санитарно-эпидемиологическим требованиям?				пункт 2.11 СП 2.4.3648-20

СОП № 31. Проведение инспекции осуществления деятельности по организации общественного питания детей

(основание: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) Меню с указанием времени пребывания детей в организации п. 8.1.3; 8.1.4 (организованные детские коллективы)
- 2) Ежедневное (фактическое) меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей п. 8.1.7 (организованные детские коллективы)
- 3) Технологические документы (сборники рецептур блюд, технологическая картотека блюд) п. 2.8
- 4) Журнал бракеража готовой пищевой продукции прил. 4
- 5) Меню (ассортимент) дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организаций профессионального образования) п.8.1.7
- 6) Индивидуальное меню (при наличии детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании) (организованные детские коллективы) п. 8.2.1
- 7) сведения об организации питьевого режима (п. 8.4) (организованные детские коллективы, дети, находящиеся в медицинских организациях)
- 8) сведения о качестве питьевой воды (п. 8.4.1) (организованные детские коллективы, дети, находящиеся в медицинских организациях)
- 9) Организация питания детей, находящихся в медицинских организациях (п. 8.5.1)

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности по организации общественного питания детей

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Непри- м	
	I. Общие требования				
1.	Осуществляется ли производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов?				п. 1.8 СП 2.4.3648-20, п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.	Соблюдаются ли работниками сроки прохождения предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации?				пункт 1.5 СП 2.4.3648-20, пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3.	Обеспечивается ли последовательность (поточность) технологических процессов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?				п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.	Осуществляется ли прием и хранение пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?				пункты 2.2, 2.4, 3.2, 3.8, 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.	Осуществляется ли производство готовых блюд в соответствии с рецептурой, технологией приготовления блюд и санитарно-эпидемиологическими требованиями?				пункты 2.3.3, 3.2 СП 2.4.3648-20
6.	Выполняется ли запрет на проведение ремонтных ра-				п. 2.20 СанПиН

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 171/232

	бот одновременно с изготовлением продукции?				2.3/2.4.3590-20
7.	Соответствует ли рацион питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (организованные детские коллективы и детские организации) санитарно-эпидемиологическим требованиям?				пункт 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
8.	Разработано ли в организации, в которой организовано питание детей, меню?				п. 8.1.3, 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9.	Предусмотрено ли в меню распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи с учетом санитарно-эпидемиологических требований?				пункт 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
10.	Соответствует ли организация питания детей в группах семейного типа и в группах по присмотру и уходу за детьми, а также детей-сирот, проживание которых организовано по квартирному типу санитарно-эпидемиологическим требованиям?				пункт 8.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
11.	Соответствует ли организация питания детей в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях санитарно-эпидемиологическим требованиям?				пункт 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
II. Требования к территории хозяйствующего субъекта (при ее наличии)					
12.	Соответствуют ли территория санитарно-эпидемиологическим требованиям?				пункт 2.2 СП 2.4.3648-20
13.	Соответствует ли площадка для сбора отходов санитарно-эпидемиологическим требованиям?				п. 2.2.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.17 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
III. Требования к зданиям, строениям, сооружениям хозяйствующего субъекта					
14.	Соответствуют ли условия для приготовления дезинфекционных растворов санитарно – эпидемиологическим требованиям?				пункт 2.4.12 СП 2.4.3648-20
15.	Отсутствуют ли дефекты и повреждения полов, стен, потолков?				п. 2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.16 СанПиН .3/2.4.3590-20
IV. Требования к оборудованию и мебели хозяйствующего субъекта					
16.	Оборудованы ли помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?				пункт 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, пункты 2.9, 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
17.	Соответствуют ли оборудование, инвентарь, посуда и тара санитарно-эпидемиологическими требованиями?				п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.9, 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
18.	Соответствует ли оборудование обеденного зала санитарно-эпидемиологическими требованиями?				пункты 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20
19.	Оборудованы ли окна, открываемые в весенний, лет-				пункт 2.4.13 СП

	ний и осенний периоды москитными сетками?				2.4.3648-20
20.	Соответствует ли санитарно-техническое оборудование и содержание туалетов санитарно-эпидемиологическим требованиям?				пункт 2.4.11 СП 2.4.3648-20
V. Требования к водоснабжению и водоотведению хозяйствующего субъекта					
21.	Оборудовано ли здание (помещения) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?				пункт 2.6 СП 2.4.3648-20
22.	Организован ли питьевой режим в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?				п. 2.6.6 СП 2.4.3648-20, п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
VI. Требования к микроклимату, отоплению и вентиляции хозяйствующего субъекта					
23.	Оборудовано ли здание (помещения) системами отопления и вентиляции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?				пункт 2.7.1 СП 2.4.3648-20
24.	Обеспечивает ли конструкция окон возможность проветривания помещений в любое время года и соблюдается ли режим проветривания?				пункт 2.7.2 СП 2.4.3648-20
25.	Установлена ли дополнительная местная вытяжная вентиляция над оборудованием, являющимся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги и осуществляется ли обследование его технического состояния в соответствии с требованиями?				пункт 2.7.4 СП 2.4.3648-20, пункт 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
VII. Требования к организации профилактических и противоэпидемических мероприятий					
26.	Проводятся ли мероприятия по недопущению на объект лиц с признаками инфекционных заболеваний?				пункт 2.9.3 СП 2.4.3648-20
27.	Соблюдается ли запрет по использованию пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей?				п. 8.1.9, прил СанПиН 2.3/2.4.3590-20
28.	Созданы ли условия для мытья рук воспитанников, обучающихся, отдыхающих?				пункт 2.9.7 СП 2.4.3648-20
29.	Соответствует ли содержание территории и помещений санитарно-эпидемиологическим требованиям?				п. 2.11 СП 2.4.3648-20, п. 2.18, 2.19, 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
30.	Отбирается ли суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями?				пункт 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

СОП № 32. Проведение инспекции оказания услуг по организации отдыха и оздоровления детей и молодежи.

(основание: СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), 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").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов;
- 2) копия приказа об организации оздоровительного учреждения;
- 3) утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников, в т.ч. пищеблока;
- 4) сведения о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, сведения о прививках, с допуском к работе, в т.ч. сотрудников пищеблока (п. 1.5 СП 2.4.3648-20);
- 5) перечень зданий, строений, состав помещений, которые предполагается использовать для осуществления отдыха детей и их оздоровления (п. 3.12.2 СП 2.4.3648-20), юр. адрес, фактический адрес;
- 6) сведения об используемой территории (спортивные, игровые площадки, площадки для мусоросборников) п. 2.2 СП 2.4.3648-20;
- 7) программа производственного контроля (п.1.8 СП 2.4.3648-20);
- 8) санитарно-эпидемиологическое заключение на учреждение, на базе которого организовано оздоровительное учреждение п. 1.4 СП 2.4.3648-20;
- 9) договор на проведение дезинсекции, дератизации, акарицидных обработках, документ о выполнении работ (наряд о проведении работ по дезинсекции, дератизации, акарицидных обработках и (или) обследовании территории на наличие клещей) (п. 2.2.6, 2.11.9 СП 2.4.3648-20), п. 4.3.2, 4.3.3 МУ 3.5.3011-12 «Неспецифическая профилактика клещевого вирусного энцефалита и иксодовых клещевых боррелиозов»;
- 10) сведения о качестве воды, используемой в хозяйственно-питьевых и бытовых целях (п. 2.6.2 СП 2.4.3648-20), (за последний квартал перед открытием);
- 11) сведения об осуществлении медицинской деятельности (п. 2.9.2 СП 2.4.3648-20). (наименование организации, осуществляющей медицинскую деятельность в ЛОУ, юридический, фактический адрес);
- 12) сведения о качестве почвы (песка) в песочницах (при наличии), на игровых площадках (п.2.11.1 СП 2.4.3648-20);
- 13) сведения об организации питания (наименование, юр. адрес организации, осуществляющей питание, фактический адрес) (п. 1.9 СП 2.4.3648-20);
- 14) документы об оценке (подтверждения) соответствия на полимерные покрытия спортивных и игровых площадок (при наличии) (п.2.2.2 СП 2.4.3648-20);
- 15) сведения о приборах по обеззараживанию воздуха (количество, место установки, паспорт, акт ввода в эксплуатацию) (п. 3.12.2 СП 2.4.3648-20);

- 16) сведения об организации питьевого режима (п. 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 17) сведения об обеспечении одноразовой посудой, об обработке кулеров, дозаторов, питьевых фонтанчиков;
- 18) сведения о качестве питьевой воды (бутилированной) (п. 8.4.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 19) график генеральных уборок (п. 3.3 СП 3.1/2.4.3598-20);
- 20) состав производственных помещений пищеблока, технологического, холодильного и др. оборудования (п.2.5, 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 21) акт исправности технологического, холодильного, вентиляционного оборудования (п. 2.4.6.2, п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20, п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 22) примерное меню для организации питания детей (п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 23) акт исправности спортивного оборудования (п. 2.1 СП 2.1.3678-20);
- 24) Копии документов на предоставление объектов и территорий другим юридическим лицам для ЛОУ (перечень помещений и территорий с предоставлением графика использования) (при предоставлении объектов и территорий) п.1.6 СП 2.4.3648-20);
- 25) копии документов на использование объектов и территорий других хозяйствующих субъектов (при отсутствии собственных) (перечень помещений и территорий) с предоставлением графика использования. (п.1.6 СП 2.4.3648-20);

Для организаций труда и отдыха: (дополнительно):

- 26) сведения о характере работ, тяжести трудового процесса, используемом инвентаре (р.6, табл. 6.16 СанПиН 1.2.3685-21);
- 27) сведения о режиме работ, продолжительности труда (п. 3.14.1; п. 3.14.2 СП 2.4.3648-20, табл.6.7 СанПиН 1.2.3685-21);

Для загородных ДОЛ (дополнительно):

- 28) информация о планируемых сроках заездов детей, режиме работы и количестве детей- для загородных стационарных детских оздоровительных лагерей с круглосуточным пребыванием (п.3.11.1 СП 2.4.3648-20)

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции оказания услуг по организации отдыха и оздоровления детей и молодежи:

Территория организации п.2.2.1 СП 2.4.3648-20) _____

Расчистка прилегающей территории от мусора, валежника, сухостоя в радиусе 50-100 м вокруг организации глава X п. 1001 СанПиН 3.3686-21 _____

П. 2.2.2. СП 2.4.3648-20 Спортивные и игровые площадки имеют полимерное или натуральное покрытие (подчеркнуть) Наличие дефектов _____

П.2.2.3. СП 2.4.3648-20 площадка, для сбора отходов с контейнерами _____

П. 2.3.1. СП 2.4.3648-20 Набор помещений: _____

п. 2.3.2. СП 2.4.3648-20 Наличие трансформируемых пространств для многофункционального назначения (трансформируемые) (актовый зал, обеденный зал, рекреации и др. _____)

2.4.3. СП 2.4.3648-20 Мебель (парты, столы и стулья) _____

2.4.6.3. СП 2.4.3648-20 Обеденные залы оборудованы столовой мебелью: _____

2.4.9. СП 2.4.3648-20 Используемое спортивное оборудование выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами (подчеркнуть)

2.4.11. СП 2.4.3648-20 Туалеты для детей _____

Умывальные раковины обеспечены: _____

Санитарно-техническое оборудование исправно и без дефектов _____

Туалетные комнаты оборудованы: _____

Туалет для персонала _____

- 2.4.12. СП 2.4.3648-20 Наличие помещения (места) для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств:

Помещение оборудовано: _____
инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в месте их приготовления.

2.4.13. СП 2.4.3648-20 Окна помещений оборудованы: _____

москитными сетками (подчеркнуть)

2.5.2. СП 2.4.3648-20 Полы: _____

2.5.3. СП 2.4.3648-20 Стены и потолки помещений: _____

В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки влагостойкие (подчеркнуть) _____

2.6.1. СП 2.4.3648-20 Здание оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения _____

Сливные трапы оборудованы в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях столовой (далее - пищеблока), туалетах _____

Наличие водонагревающих устройств (при отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях) _____

2.6.3. СП 2.4.3648-20 Горячая и холодная вода подается через смесители _____

2.6.5. СП 2.4.3648-20 Холодной и горячей водой обеспечены: _____

2.6.6. СП 2.4.3648-20 Питьевой режим организован _____

2.7.2. СП 2.4.3648-20 Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений _____

2.7.3. СП 2.4.3648-20 Наличие термометров для контроля температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей _____

2.8. СП 2.4.3648-20 Естественное и искусственное освещение _____

2.8.3. СП 2.4.3648-20 Остекление окон выполнено из цельного стекла _____

3.6.3. СП 2.4.3648-20 Состав помещений физкультурно-спортивных: _____

Хранение спортивного инвентаря _____

Бактерицидные лампы установлены в помещениях: _____

Пищеблок: _____

п.2.3.3 СП 2.4.3648-20 Помещения и оборудование _____

2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 Состав комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи: _____

2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 Оборудование помещений для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы: _____

Посуда для приготовления блюд выполнена: _____

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд: _____

Наличие деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия (есть, нет) _____

Наличие приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха в складских помещениях _____

Наличие термометров в холодильном оборудовании _____

Производственные столы цельнометаллические _____

Покрытие стола для работы с тестом (столешница): _____

наличие бактерицидной установки в холодном цехе _____

2.7.4. СП 2.4.3648-20 Наличие системы вытяжной вентиляции в помещениях, где установлено оборудование, являющееся источником, избытков тепла и влаги: _____

2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания выполнена: _____

П. 2.17. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Сбор и обращение отходов: _____

2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Уборочный инвентарь _____

Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

П. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции: _____

Мытье столовой посуды: _____

3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Раздевалка для персонала пищеблока _____

Хранение рабочей одежды и обуви _____

Наличие одноразовых перчаток для порционирования блюд _____

3.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Наличие туалетов с раковинами для мытья рук _____

П. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Режим обработки посуды _____

5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Наличие термометров для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю _____

СП 3.1/2.4.3598-20 гл.2 п.2.3. Обеспечение условий для гигиенической обработки рук: _____

СОП № 33. Проведение инспекции режима воспитания и обучения детей (для детей школьного возраста)

(основание: СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания»).

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) Расписание занятий (урочная, внеурочная деятельность) (табл. 6.6)
- 2) Режим дня (расписание звонков, количество перемен, продолжительность проветривания помещений и рекреаций) (табл. 6.6,6.7; 6.12)
- 3) Продолжительность использования ЭСО (для каждого класса) (табл. 6.8)
- 4) Продолжительность труда (табл. 6.7)
- 5) Сведения: плотность урока, моторная плотность урока физической культуры, перерывы во время занятий для гимнастики для глаз (табл. 6.6)
- 6) Режим работы групп продленного дня (при наличии групп) (табл. 6.6.)
- 7) Вес ежедневного комплекта учебников и письменных принадлежностей (в кг для детей по классам) (табл. 6.6.)

СОП № 34. Проведение инспекции режима воспитания и обучения детей (для детей дошкольного возраста)

(основание: СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) Режим дня (по группам с указанием возраста детей) (табл. 6.6.)
- 2) Расписание занятий (по группам с указанием возраста детей) (табл. 6.6.)
- 3) Продолжительность использования ЭСО (табл. 6.8)

СОП № 35. Проведение инспекции оценки соответствия меню обязательным требованиям

(основание: МР 2.4.0260-21 "Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям").

I. Перечень предоставляемой документации (информации) для проведения инспекции:

- 1) данные фактического меню за последние две недели (14, 12 или 10 дней);
- 2) возрастная группа детей;
- 3) режим работы организации, в том числе для данной возрастной группы;
- 4) режим питания в организации (для данной возрастной группы) - для детей дошкольного возраста указывается время приемов пищи по наименованиям (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, уплотнённый полдник, ужин, второй ужин) и их продолжительность; для детей школьного возраста - наименование приема пищи, график питания и продолжительность времени на прием пищи;
- 5) меню с информацией о биологической ценности (содержание калорийности, белков (в том числе животного происхождения), жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в среднем за сутки на каждый прием пищи по каждому блюду);
- 6) технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборника рецептур, наличие в них информации о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд - информации о температуре их выдачи;
- 7) информация об использовании в меню обогащенных витаминами и минеральными веществами продуктов питания.

II. Проведение инспекции

Оценивается:

- режим питания, продолжительность времени, выделяемого на прием пищи;
- технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборника рецептур, наличия в них информации о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд - информации о температуре их выдачи;
- отсутствие (наличие) повторяемости блюд в течение дня и (или) двух смежных дней;
- отсутствие (наличие) в питании запрещенных продуктов и блюд;
- соответствие (несоответствие) суммарной массы блюд за прием пищи регламентированному нормативу для данной возрастной группы;
- энергетическую ценность меню, содержание белков, жиров, углеводов по каждому блюду и приему пищи и в среднем за 1 день цикла;
- содержание витаминов и минеральных веществ в меню в среднем за 1 день цикла.

Оценка меню по обращению юридических лиц проводится документарно и по ее результатам в заключении указываются выводы о соответствии (несоответствии) меню обязательным требованиям и, при необходимости, рекомендации по его корректировке.

СОП № 36. Проведение инспекции осуществления деятельности хозяйствующими

субъектами по обращению пестицидов и агрохимикатов

(основание: глава XII СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов;
- 2) утвержденные технологические регламенты применения пестицидов и агрохимикатов

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности хозяйствующими субъектами по обращению пестицидов и агрохимикатов.

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
I. Требования к обращению пестицидов и агрохимикатов					
1.	Обеспечено ли хозяйствующим субъектом, осуществляющим работу с пестицидами и агрохимикатами, не позднее чем за 5 календарных дней до их применения оповещения населения, проживающего на границе с территориями, подлежащими обработке, через средства массовой информации о запланированных работах?				пункт 272 СанПиН 2.1.3684-21
2.	Обеспечено ли хозяйствующим субъектом, осуществляющим обработку, информирование владельцев пасек о необходимости исключения вылета пчел ранее срока, указанного в регламенте по применению пестицида?				пункт 272 СанПиН 2.1.3684-21
3.	Установлены ли хозяйствующим субъектом, осуществляющим обработку, предупредительные знаки безопасности на границе обработанного участка (у входа и выхода)?				пункт 272 СанПиН 2.1.3684-21
4.	Осуществляется ли хозяйствующим субъектом выборочная очаговая обработка во дворах многоквартирных жилых домов, проводимая с применением пестицидов и агрохимикатов с минимальной формой расхода пестицида?				пункт 273 СанПиН 2.1.3684-21
5.	Допускается ли применение пестицидов на территории детских, спортивно-оздоровительных, медицинских организаций, предприятий общественного питания и объектов торговли пищевыми продуктами, в водоохранных зонах водоемов, ближе 5 метров от воздухозаборных устройств?				подпункт 2 пункта 273 СанПиН 2.1.3684-21
6.	Используется ли хозяйствующим субъектом, осуществляющим обработку зеленых насаждений в населенном пункте, наземная штанговая аппаратура или ранцевый опрыскиватель?				подпункт 3 пункта 273 СанПиН 2.1.3684-21
7.	Проводится ли хозяйствующим субъектом, осуществляющим работу с пестицидами и агрохимикатами в черте населенного пункта, очаговая обработка насаждений в ранние утренние (до 7 часов) или вечерние (после 22 часов) часы и в безветренную погоду?				подпункт 4 пункта 273 СанПиН 2.1.3684-21

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 181/232

8.	Соблюдается ли хозяйствующим субъектом, осуществляющим обработку, лесопарков, садов и парков расстояние не менее 300 метров между обрабатываемыми объектами и водными объектами, используемыми населением для купания и рыболовства?				пункт 274 СанПиН 2.1.3684-21
9.	Обеспечена ли хозяйствующим субъектом, осуществляющим обработку пестицидами скверов и парков, защита от загрязнения детских площадок (песочниц) и пищевых продуктов, реализуемых в расположенных на территории скверов и парков объектах торговли и общественного питания?				пункт 275 СанПиН 2.1.3684-21
10.	Проводится ли хозяйствующим субъектом, эксплуатирующим парки и скверы, влажная обработка паркового инвентаря и оборудования (скамейки, игровые сооружения, оборудование детских и спортивных площадок, киоски, павильоны) после истечения установленного регламентом срока применения пестицида, агрохимиката?				пункт 276 СанПиН 2.1.3684-21
11.	Устанавливаются ли хозяйствующим субъектом, осуществляющим обработку лесов, щиты с предупредительными надписями на расстоянии не менее чем 300 метров от границы участка, подлежащих обработке?				пункт 277 СанПиН 2.1.3684-21
12.	Проводится ли хозяйствующим субъектом, осуществляющим обработку участков железнодорожных путей, автомобильных дорог в черте населенных пунктов, обработка наземным способом при скорости ветра более 4 метров в секунду?				пункт 278 СанПиН 2.1.3684-21
13.	Соблюдается ли расстояние не менее 300 метров от площадки заправочных пунктов пестицидов и агрохимикатов до жилых домов, источников питьевого водоснабжения и рыбохозяйственных водоемов?				пункт 278 СанПиН 2.1.3684-21
14.	Соблюдается ли расстояние не менее 300 метров с учетом розы ветров при наземном способе обработки от населенных пунктов, источников питьевого водоснабжения, мест отдыха населения и мест проведения ручных работ по уходу за с/х культурами?				пункт 279 СанПиН 2.1.3684-21
15.	Допускается ли использование пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к использованию в соответствии с регистрационным свидетельством, при выполнении авиационных обработок?				пункт 280 СанПиН 2.1.3684-21
16.	Проводятся ли авиационные обработки над зонами отдыха населения, районами расположения оздоровительных организаций и над водоохранными зонами водоемов?				пункт 281 СанПиН 2.1.3684-21
17.	Соблюдается ли расстояние не менее 2 километров при авиационной обработке от населенных пунктов, источников питьевого водоснабжения населения, территории государственных заповедников, природных (национальных) парков, заказников, скотных дворов, птицеферм, рыбохозяйственных водоемов?				пункт 282 СанПиН 2.1.3684-21
18.	Соблюдается ли расстояние не менее 5 километров при авиационной обработке от мест постоянного размещения медоносных пчел?				пункт 282 СанПиН 2.1.3684-21

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 182/232

19.	Соблюдается ли расстояние не менее 2 километров при авиационной обработке от мест выполнения с/х работ, от участков под посевами с/х культур, употребляемых в пищу без тепловой обработки?				пункт 282 СанПиН 2.1.3684-21
20.	Проводятся ли авиационные обработки пестицидами и агрохимикатами при скорости ветра не более 4 метров в секунду?				пункт 283 СанПиН 2.1.3684-21
21.	Осуществляется ли приготовление и загрузка рабочих растворов препаратов в воздушное судно на специально оборудованных загрузочных площадках, расположенных на сельскохозяйственных аэродромах?				пункт 283 СанПиН 2.1.3684-21
22.	Выставляются ли хозяйствующим субъектом, осуществляющим обработку, единые предупредительные знаки о предстоящей обработке не ближе 500 м от границ обрабатываемого участка?				пункт 285 СанПиН 2.1.3684-21
23.	Допускается ли обработка территории, если при подлете к участку, подлежащему обработке, на нем или в пределах 2 километров от границ обрабатываемого участка обнаружены люди или домашние животные?				пункт 286 СанПиН 2.1.3684-21
24.	Собираются ли в специально оборудованные приемники (емкости) и подвергаются ли обезвреживанию сточные воды, образующиеся в процессе мойки воздушного судна и оборудования?				пункт 287 СанПиН 2.1.3684-21
25.	Имеется ли наличие подтверждающих документов на утилизацию пестицидов, и тары из под них?				пункт 288 СанПиН 2.1.3684-21

Орган инспекции ФГБУЗ ЦГиЭ №141 ФМБА России		
Рабочая инструкция Альбом программ инспекции (СОП)		
Идентификационный номер: РИ 03-04-23	Редакция № 3 от 31.10.2023 г.	Лист: 183/232

СОП № 37. Проведение инспекции хозяйствующих субъектов, которые в процессе своей деятельности обеспечивают безопасные условия труда

(основание: СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"; СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) копии учредительных и правоустанавливающих документов
- 2) программа производственного контроля и сведения о ее выполнении (результаты исследований, измерений, испытаний) (п.1.4., гл. 2)
- 3) перечень мероприятий по улучшению условий труда (п.1.7.)
- 4) перечень мероприятий, направленных на предупреждение вредного воздействия факторов производственной среды и трудового процесса на здоровье работника (гл. 3)
- 5) перечень мероприятий при работе с отдельными факторами и технологическими процессами на этапе эксплуатации, реконструкции и модернизации производства (гл.4)
- 6) сведения об используемом сырье, технологических процессах, оборудовании, материалах (гл. 4)
- 7) сведения о наличии факторов производственной среды и трудовых процессов, обладающих канцерогенными свойствами (п. 4.34.)
- 8) перечень мероприятий, направленные на предотвращение вреда здоровью работников от воздействия избыточного тепла или холода (п. 4.36.)
- 9) договор на проведение дезинсекции, дератизации (при наличии)

Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции хозяйствующих субъектов, которые в процессе своей деятельности обеспечивают безопасные условия труда

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
		Да	Нет	Неприм	
I. Общие требования					
1.	Разработан ли хозяйствующим субъектом по результатам проведения специальной оценки условий труда и производственного контроля перечень мероприятий по улучшению условий труда, направленных на снижение рисков для здоровья человека?				пункт 1.7 СП 2.2.3670-20
2.	Соблюдается ли в установленные хозяйствующим субъектом сроки выполнения перечня мероприятий по улучшению условий труда?				пункт 1.7 СП 2.2.3670-20
3.	Соответствуют ли факторы производственной среды и трудового процесса, воздействующие на работника, для рабочих мест с постоянным или непостоянным пребыванием в них людей, гигиеническим нормативам с учетом реализуемых санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий?				пункт 1.5. СП 2.2.3670-20 СанПиН 1.2.3685-21
II. Производственный контроль за условиями труда					
4.	Разработана ли хозяйствующим субъектом программа производственного контроля?				пункт 2.2 СП 2.2.3670-20

5.	Имеется ли в программе производственного контроля раздел "Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля"?				пункт 2.5 СП 2.2.3670-20
6.	Имеется ли в программе производственного контроля раздел "Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для работника, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, с указанием точек (мест), в которых осуществляется отбор проб, и периодичность проведения лабораторных исследований"?				пункт 2.5 СП 2.2.3670-20
7.	Определены ли номенклатура, объем и периодичность мероприятий производственного контроля за условиями труда в программе производственного контроля с учетом:				пункты 2.2, 2.6, 2.7, 2.8 СП 2.2.3670-20
	- характеристик производственных процессов и технологического оборудования?				
	- наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье работника и среду его обитания?				
	- итогов проведения специальной оценки условий труда и/или ранее проведенного производственного лабораторного контроля)?				
8.	Осуществляется ли контроль за условиями труда посредством проведения (организации) лабораторных исследований (испытаний)?				пункт 2.4 СП 2.2.3670-20
9.	Соответствует ли номенклатура, объем и периодичность мероприятий производственного контроля (лабораторных исследований (испытаний) и измерений факторов производственной среды) установленной программе производственного контроля?				пункты 2.2, 2.4 СП 2.2.3670-20
10.	Проводятся ли лабораторные исследования (испытания) и измерения факторов производственной среды в отношении всех вредных производственных факторов с учетом степени их влияния на здоровье работника и среду его обитания?				пункт 2.2, 2.4, 2.7 СП 2.2.3670-20
11.	Аккредитована ли испытательная лаборатория (центр), которой проводятся лабораторные исследования и испытания, в национальной системе аккредитации?				пункт 2.4 СП 2.2.3670-20
12.	Соблюдается ли кратность лабораторно-инструментального контроля, установленная в программе производственного контроля?				пункт 2.4 СП 2.2.3670-20
13.	Оцениваются ли рабочие места после замены, модернизации или капитального ремонта оборудования на соответствие гигиеническим нормативам?				пункт 4.5 СП 2.2.3670-20
14.	Имеется ли в программе производственного контроля раздел "Информация о наличии факторов производственной среды и трудовых процессах, обладающих канцерогенными свойствами"?				пункт 4.35, приложение N 2 СП 2.2.3670-20
15.	Имеется ли в программе производственного контроля перечень технологических процессов, при которых используются канцерогенные вещества (с указанием их наименования)?				п 4.35, прило- жение N 2 СП 2.2.3670-20
16.	Указаны ли в программе количество лиц, непосредственно контактирующих с данными веществами и занятых на соот-				пункт 4.35, приложение

	ветствующих технологических процессах (всего и отдельно женщин), с указанием профессий?				N 2 2.2.3670-20	СП
17.	Актуализирована ли информация о наличии факторов производственной среды и трудовых процессах, обладающих канцерогенными свойствами в случае проведения реконструкции, изменении режимов технологических процессов, смене применяемых сырья и материалов?				пункт 4.34, приложение N 2 2.2.3670-20	СП
III. Требования к разработке и реализации санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение вредного воздействия факторов производственной среды и трудового процесса на здоровье работника						
18.	В случае, если факторы производственной среды и трудового процесса оказывают вредное воздействие на работников, либо если законодательством предусмотрено проведение санитарно-профилактических мероприятий на объекте (субъекте) надзора: проводятся ли санитарно-противоэпидемические мероприятия (профилактические) мероприятия, направленные на предупреждение вредного воздействия факторов производственной среды и трудового процесса на здоровье работника, включающие в себя:				пункты 3.1, 4.33, 4.44, 4.45, 4.46, 4.48, 4.49, 4.50 2.2.3670-20	СП
	- технологические и технические мероприятия?					
	- организационные мероприятия?					
	- лечебно-профилактическое питание?					
	- применение средств индивидуальной защиты?					
19.	Организовано ли хозяйствующим субъектом прохождение предварительного медицинского осмотра лиц, поступающих на работу?				пункт 3.1 2.2.3670-20,	СП
20.	Направлялся ли разработанный и утвержденный работодателем список работников, подлежащих периодическим осмотрам, не позднее 10 рабочих дней в территориальный орган Роспотребнадзора по фактическому месту нахождения работодателя?				пункт 3.1 2.2.3670-20	СП
21.	Организовано ли хозяйствующим субъектом прохождение периодического медицинского осмотра работников?					
22.	В направлениях на предварительный и периодический медицинский осмотр для каждой профессии указан ли полный перечень вредных и (или) опасных производственных факторов, видов работ, в соответствии со списком контингента?					
23.	Работодателем (его представителем) организован ли учет выданных направлений на предварительный медицинский осмотр?					
24.	В заключениях по результатам предварительных и периодических медицинских осмотров работникам имеются заключения врачей-специалистов и результатов лабораторных и функциональных исследований в объеме?					
25.	Были ли проведены предварительные и периодические осмотры работников медицинскими организациями, имеющими право на проведение медицинских осмотров?					
26.	Установлены ли факты осуществления трудовой деятельности при наличии медицинских противопоказаний для выполнения данного вида работ, либо для работы с вредными и (или) опасными производственными факторами?					

27.	Имеются ли в организации организованные рабочие места для инвалидов?				пункт 3.3 СП 2.2.3670-20
28.	Разработаны ли и реализованы ли хозяйствующим субъектом в отношении рабочих мест инвалидов санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалидов?				
IV. Требования к разработке и реализации санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при работе с отдельными факторами и технологическими процессами на этапе эксплуатации, реконструкции и модернизации производства					
29.	При размещении технологического оборудования предусмотрены ли объемно-планировочные и конструктивные решения, снижающие негативное влияние факторов производственной среды и трудового процесса?				пункты 4.1, 5.1, 5.3 СП 2.2.3670-20
30.	Применяются ли химические вещества без установленных гигиенических нормативов?				п. 4.2, 4.3 СП 2.2.3670-20
31.	Используются ли при производстве и применении микробных препаратов патогенные штаммы и штаммы-продуценты, обладающие способностью носительства?				пункт 4.3 СП 2.2.3670-20
32.	Имеется ли на производстве перечень используемого сырья (за исключением пищевого), основных и вспомогательных материалов, включающий в себя описание, состав сырья и материалов и меры безопасного обращения с сырьем и материалами?				пункт 4.6 СП 2.2.3670-20
33.	Оборудованы ли транспортные системы для транспортирования пылящих материалов средствами пылеудаления и (или) пылеподавления?				пункт 4.7 СП 2.2.3670-20
34.	Обеспечены ли склады для малотоннажных изделий и материалов транспортными средствами и подъемными механизмами?				пункт 4.8 СП 2.2.3670-20
35.	Имеется ли на складах хранения веществ, обладающих остронаправленным механизмом действия аварийный комплект СИЗ?				пункт 4.9 СП 2.2.3670-20
36.	Механизированы или автоматизированы ли технологические процессы, характеризующиеся применением, образованием и выделением пыли?				пункт 4.11 СП 2.2.3670-20
37.	Предусмотрены ли способы подавления пыли в процессе ее образования с применением воды или других средств?				пункт 4.11 СП 2.2.3670-20
38.	Допускается ли рассев порошковых материалов на открытых ситах?				пункт 4.12 СП 2.2.3670-20
39.	Снабжено ли оборудование укрытиями или аспирационными устройствами?				пункт 4.12 СП 2.2.3670-20
40.	Производится ли разделение порошковых материалов по фракциям с помощью устройств, обеспеченных укрытием и находящихся под разрежением?				пункт 4.12 СП 2.2.3670-20
41.	Осуществляется ли выгрузка сыпучих материалов из мешков, бочек и другой мелкой тары в складских помещениях способом, исключающим попадание пыли в воздух рабочей зоны, или с применением средств защиты органов дыхания?				пункт 4.13 СП 2.2.3670-20
42.	Оборудованы ли места, площадки, помещениях, для погрузки и разгрузки сыпучих, порошкообразных материалов				пункт 4.14 СП 2.2.3670-20

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 187/232

	большими объемами в транспортные средства, вагоны, контейнеры, емкости устройствами для локализации или аспирации пыли?				
43.	Осуществляется ли сушка порошковых и пастообразных материалов в закрытых аппаратах непрерывного действия, оборудованных системами вытяжной вентиляции или системами рециркуляции?				пункт 4.15 СП 2.2.3670-20
44.	Осуществляется ли производство пескоструйных работ в закрытых помещениях с применением сухого песка?				пункт 4.16 СП 2.2.3670-20
45.	Станки и инструмент для механической обработки материалов и изделий, сопровождающихся выделением газов, паров и аэрозолей, используются совместно с системами удаления данных факторов?				пункт 4.17 СП 2.2.3670-20
46.	Осуществляется ли очистка оборудования, вентиляционных систем, заготовок, готовых изделий, полов и стен от пыли сжатым воздухом без применения СИЗ и специальной одежды?				пункт 4.18 СП 2.2.3670-20
47.	Установлены ли хозяйствующим субъектом режимы применения СИЗ органов дыхания при осуществлении технологических процессов, характеризующихся образованием и выделением пыли с учетом концентраций пыли в воздухе рабочей зоны, времени пребывания в них работающих?				пункт 4.19 СП 2.2.3670-20, СанПиН 1.2.3685-21
48.	Организовано ли удаление воздуха из помещений системами вентиляции способом, исключающим прохождение его через зону дыхания работающих на постоянных рабочих местах?				пункт 4.20 СП 2.2.3670-20
49.	Оснащено ли промышленное оборудование, характеризующееся выделением пыли, эксплуатация которого приводит к превышению гигиенических нормативов в воздухе рабочей зоны с постоянными рабочими местами, устройствами местной вытяжной вентиляции?				пункт 4.21 СП 2.2.3670-20
50.	Имеются ли в системах общеобменной вентиляции производственных помещений (без естественного проветривания), имеющих по одной приточной и одной вытяжной установке, резервные системы для обеспечения параметров работы вентиляции или иные мероприятия, направленные на защиту работающих от факторов производственной среды?				пункт 4.22 СП 2.2.3670-20
51.	Предусмотрены ли в помещениях, предназначенных для круглосуточной работы, а также в помещениях без естественного проветривания, средства, обеспечивающие не менее половины от требуемого воздухообмена и заданную температуру в холодный период года?				пункт 4.23 СП 2.2.3670-20, СанПиН 1.2.3685-21
52.	Очищаются ли от пыли и копоти воздуховоды вентиляционных систем, пол, стены и элементы строительных конструкций цехов, проемы и поверхности окон, арматура освещения не реже одного раза в квартал?				пункт 4.24 СП 2.2.3670-20
53.	Проводится ли работа с концентрированными кислотами и щелочами в изолированных помещениях с использованием аппаратуры, оборудованной местной вытяжной вентиляцией?				пункт 4.25 СП 2.2.3670-20
54.	Герметично ли оборудование или применяются ли системы автоматизированного или дистанционного управления процессом для работы с веществами, обладающими острона-				п. 4.26 СП 2.2.3670-20, таб 2.1 гл II СанПиН

	правленным механизмом действия?				1.2.3685-21
55.	Запрещен ли вход без СИЗ в помещения с технологическим оборудованием, являющимся источником факторов производственной среды, уровни которых не соответствуют гигиеническим нормативам?				пункт 4.27 СП 2.2.3670-20
56.	Оборудованы ли ёмкости, сборники, мерные сосуды технологических жидкостей, розлив которых может привести к формированию в рабочей зоне уровней загрязнения, превышающих гигиенические нормативы, уровнемерами и системой сигнализации о максимальном допустимом уровне?				п 4.28 СП 2.2.3670-20, таб 2.1 гл II Сан- ПиН 1.2.3685- 21
57.	Предусмотрены ли в рабочих помещениях гидранты, фонтанчики с автоматическим включением или души для немедленного смывания химических веществ, обладающих раздражающим действием?				п 4.29 СП 2.2.3670-20, таб 2.1 гл II СанПиН 1.2.3685-21
58.	Обеспечивается ли соответствие уровней содержания микроорганизмов-продуцентов, бактериальных препаратов и их компонентов в атмосферном воздухе гигиеническим нормативам при очистке удаляемого из рабочих зон воздуха при технологических процессах, особенностью которых является микробное загрязнение воздушной среды?				пункт 4.30 СП 2.2.3670-20, таблица 2.4, 2.5 главы II Сан- ПиН 1.2.3685- 21
59.	Оборудованы ли технические средства с двигателями внутреннего сгорания, которые работают в условиях закрытых помещений и замкнутых пространств нейтрализаторами выхлопных газов или системы отвода газов?				пункт 4.31 СП 2.2.3670-20
60.	Сблокирована ли работа системы местной вытяжной вентиляции с технологическим оборудованием при работе которого воздух рабочей зоны может быть загрязнен веществами, обладающими остронаправленным механизмом действия в случае отключения местной вытяжной вентиляции?				пункт 4.32 СП 2.2.3670-20
61.	Предусмотрена ли установка резервных вентиляторов для местных отсосов с автоматическим переключением?				пункт 4.32 СП 2.2.3670-20
62.	Имеют ли производственные процессы и отдельные операции, сопровождающиеся образованием и выделением конвекционного и лучистого тепла свыше установленных гигиеническими нормативами, автоматизацию или устройства дистанционного наблюдения?				пункт 4.37 СП 2.2.3670-20
63.	Оборудован ли специальный участок с устройствами для местного удаления, выделяемого нагретыми материалами, изделиями тепла в целях защиты работающих от теплового облучения?				пункт 4.38 СП 2.2.3670-20
64.	Имеют ли участки технологического оборудования с использованием хладагентов ограждения, а металлические поверхности ручных инструментов, металлические ручки и задвижки технологического оборудования с использованием хладагентов покрытия с теплоизолирующим материалом?				пункт 4.39 СП 2.2.3670-20
65.	Обеспечено ли оборудование, непосредственно используемое для организации технологического процесса, в котором используется вода и водные технологические растворы, которое не исключает поступление водных паров в рабочую зону укрытиями с устройством систем вытяжной вентиляции?				пункт 4.41 СП 2.2.3670-20
66.	Организовано ли воздушное душирование, при невозможности				пункт 4.42 СП

	сти применения местных укрытий и отсосов на постоянных рабочих местах у источников тепла, создающих уровни теплового излучения и температуры воздуха выше действующих гигиенических нормативов?				2.2.3670-20, СанПиН 1.2.3685-21
67.	Обозначены ли зоны с эквивалентным уровнем звука выше гигиенических нормативов знаком МОЗ "Работать в защитных наушниках"?				пункт 4.43 СП 2.2.3670-20
68.	В случае применения лазеров открытого типа обеспечено ли применение дистанционного управления? При визуальной юстировке лазеров обеспечено ли применение СИЗ глаз и кожи?				пункт 4.50 СП 2.2.3670-20
V. Требования к производственным зданиям, помещениям и сооружениям					
69.	Имеют ли места воздействия агрессивных жидкостей (кислот, щелочей, окислителей, восстановителей) ртути, растворителей, биологически активных веществ, покрытия полов устойчивые к действию указанных веществ и не допускающие их сорбцию?				пункт 5.4 СП 2.2.3670-20
70.	Оборудованы ли входы в производственные здания и сооружения приспособлениями для очистки обуви?				пункт 5.5 СП 2.2.3670-20
71.	Оборудованы ли входы в производственные помещения системами, ограничивающими попадание холодного воздуха извне?				пункт 5.6 СП 2.2.3670-20
72.	Соблюдаются ли нормативы по площади и объему помещений для одного работника?				пункты 5.1, 5.2 СП 2.2.3670-20
IV. Требования к организации технологических процессов и рабочих мест					
73.	Оснащены ли рабочие места, предназначенные для работы в положении стоя, сиденьями-поддержкой?				пункт 6.4 СП 2.2.3670-20
74.	Оборудованы ли для лиц, работающих 12 и более часов (при наличии перерыва на сон), места для сна и принятия горячей пищи?				пункт 6.5 СП 2.2.3670-20
VII. Требования к организации условий труда женщин в период беременности и кормления ребенка					
75.	Соответствуют ли условия труда женщин в период беременности и кормления ребенка допустимым условиям труда?				п 7.1 СП 2.2.3670-20, СанПиН 1.2.3685-21
76.	Выполняются ли беременными женщинами и в период кормления ребенка производственные операции, связанные с подъемом предметов труда, статическим напряжением мышц ног и брюшного пресса, вынужденной рабочей позой, исключены ли работы на оборудовании, использующем ножную педаль управления, на конвейере с принудительным ритмом работы, сопровождающиеся превышением гигиенических нормативов по показателям напряженности трудового процесса?				пункт 7.2 СП 2.2.3670-20, СанПиН 1.2.3685-21
77.	Применяется ли труд беременных и кормящих женщин при выполнении работ, связанных с воздействием возбудителей инфекционных, паразитарных и грибковых заболеваний?				п 7.3 СП 2.2.3670-20, СанПиН 1.2.3685-21
78.	Осуществляется ли выполнение работ беременными и кормящими женщинами с источниками инфракрасного излучения?				пункт 7.4 СП 2.2.3670-20
79.	Соответствуют ли гигиеническим нормативам показатели влажности на рабочих местах беременных и кормящих жен-				пункт 7.5 СП 2.2.3670-20

	щин?				
80.	Осуществляется ли работа женщин в период беременности в условиях резких перепадов барометрического давления?				пункт 7.6 СП 2.2.3670-20
VIII. Требования к санитарно-бытовым помещениям					
81.	Оборудованы ли санитарно-бытовые помещения, предназначенные для приема пищи и обеспечения личной гигиены работников устройствами питьевого водоснабжения, водопроводом, канализацией и отоплением?				пункт 8.1 СП 2.2.3670-20
82.	Соблюдается ли запрет на использование санитарно-бытовых помещений не по назначению?				пункт 8.2 СП 2.2.3670-20
83.	Предусмотрены ли отдельные для мужчин и женщин гардеробные для переодевания и хранения домашней и рабочей одежды, санузлы, душевые, умывальные?				пункт 8.3 СП 2.2.3670-20
84.	Все ли рабочие обеспечиваются питьевой водой, соответствующей требованиям гигиенических нормативов?				
85.	Соответствует ли количество мест в гардеробных спецодежды количеству работников в наибольшей смене, занятых на работах, сопровождающихся загрязнением одежды и тела?				пункт 8.7 СП 2.2.3670-20
86.	Обеспечивает ли устройство помещений для сушки и обеспыливания спецодежды и обуви, а также их пропускная способность и применяемые способы сушки и обеспыливания полное просушивание и удаление пыли со спецодежды и обуви к началу следующей рабочей смены?				пункт 8.8 СП 2.2.3670-20
87.	Осуществляется ли обеззараживание (деактивация, дезинфекция, дегазация) специальной одежды, загрязненной веществами I-го и II-го класса опасности, указанными в гигиенических нормативах, а также патогенными микроорганизмами?				пункт 8.9 СП 2.2.3670-20
88.	Предусмотрена ли раздаточная для выдачи работникам чистой спецодежды в гардеробных для специальной одежды, загрязненной веществами I-го и II-го класса опасности?				
89.	Имеется ли изолированное помещение для приема (сбора) и временного хранения загрязненной спецодежды, расположенное рядом с гардеробной спецодежды, расположенное рядом с гардеробной спецодежды веществами I-го и II-го класса опасности?				
90.	Проводится ли обработка (ежесменная, периодическая или эпизодическая) спецодежды, загрязненной патогенными микроорганизмами, после каждой смены?				пункт 8.10 СП 2.2.3670-20
91.	Имеются ли в гардеробных или в специально отведенных местах смежных с гардеробными умывальные?				пункт 8.11 СП 2.2.3670-20
92.	Оборудованы ли при производственных процессах, связанных с загрязнением спецодежды, а также с применением веществ I - II классов опасности, указанных в утвержденных гигиенических нормативах, помещения, предназначенные для смены одежды, санитарной обработки персонала и контроля радиоактивного и химического загрязнения кожных покровов и спецодежды, включающее душевую и гардеробную?				пункт 8.12 СП 2.2.3670-20
93.	Имеют ли полы, стены и оборудование гардеробных, умывальных, душевых, туалетов, кабин для личной гигиены женщин, ручных и ножных ванн должны покрытия из влаго-				пункт 8.13 СП 2.2.3670-20

	стойких материалов с гладкими поверхностями, устойчивыми к воздействию моющих, дезинфицирующих средств?				
94.	Оснащены ли тамбуры санузлов умывальниками с электрополотенцами или полотенцами разового пользования?				пункт 8.14 СП 2.2.3670-20
95.	Имеются ли в составе помещений для отдыха устройства для охлаждения воздуха для работающих на участках, где интенсивность теплового облучения превышает установленные гигиенические нормативы?				пункт 8.15 СП 2.2.3670-20
96.	Имеются ли в составе гардеробных респираторные, для работников занятых в производственных процессах, связанных с выделением пыли и вредных веществ?				пункт 8.16 СП 2.2.3670-20
97.	Соблюдается ли требование о наличии средств обеспыливания спецодежды для лиц, занятых на работах, связанных с выделением пыли?				пункт 8.17 СП 2.2.3670-20
98.	Предусмотрены ли на производствах, с численностью работающих более 251 человека, характеризующихся условиями труда, связанным с пребыванием работающих стоя при превышении гигиенических нормативов по тяжести трудового процесса или с технологическим оборудованием, генерирующим вибрацию, передающуюся на ноги, помещения, оснащенные специальным оборудованием для гидромассажа ног?				пункт 8.18 СП 2.2.3670-20
99.	Предусмотрены ли на производствах с технологическими процессами и операциями, генерирующими вибрацию, при превышении установленных гигиенических нормативов, с численностью работающих 251 человек и более кабины для проведения комплекса физиотерапевтических процедур с целью профилактики вибрационной болезни (тепловых гидропроцедур, воздушного обогрева рук с микромассажем, гимнастики)?				пункт 8.19 СП 2.2.3670-20
100.	Подвергаются ли санитарно-бытовые помещения влажной уборке и дезинфекции после каждой смены?				пункт 8.20 СП 2.2.3670-20
101.	Организованы ли на предприятии помещения для приема пищи?				пункт 8.21 СП 2.2.3670-20
102.	Соблюдается ли на предприятии запрет на прием пищи вне организованных помещений?				
ХП. Требования к производственным объектам, осуществляющим литейное производство					
103.	Оборудованы ли ленточные транспортеры для передачи материалов, выделяющих вредные вещества укрытиями, присоединенными к вытяжной вентиляционной системе?				пункт 81 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
104.	Механизированы ли все процессы приготовления формовочных и стержневых смесей?				п 81 пр N 1 СП 2.2.3670-20
105.	Оборудованы ли рабочие места по изготовлению форм и стержней уборочными решетками, обеспечивающими прием и удаление просыпи формовочной смеси?				пункт 83 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
106.	Оборудованы ли сушила для сушки и подсушки стержней после окраски вытяжной вентиляцией?				п 84 пр N 1 СП 2.2.3670-20
107.	Оборудованы ли системами местной вытяжной вентиляции столы для промежуточного складирования, отделки, склейки и окраски стержней, изготовленных в нагреваемой оснастке?				пункт 85 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
108.	Оборудованы ли плавильные электропечи укрытиями зон				пункт 86 при-

	пыле- и газовойделения, присоединенными к вытяжной вентиляционной системе, оборудованной для очистки отходящих газов?				ложения N 1 СП 2.2.3670-20
109.	Механизирована или автоматизирована ли заливка форм на литейном конвейере?				п 87 пр N 1 СП 2.2.3670-20
110.	Проводятся ли сушка и ремонт предварительно остывших разливочных ковшей на специальных стендах или площадках, оборудованных местной вытяжной вентиляцией?				пункт 88 при- ложения N 1 СП 2.2.3670-20
111.	Оборудованы ли выбивные решетки аспирируемыми укрытиями и соблюдается ли запрет на эксплуатацию выбивных решеток без аспирируемого укрытия?				пункт 89 при- ложения N 1 СП 2.2.3670-20
112.	Оборудованы ли вибрационные машины для выбивки стержней местными вентиляционными панелями?				п 90 пр N 1 СП 2.2.3670-20
113.	Предусмотрено ли конструкцией очистных дробеметных, дробеметно-дробеструйных и дробеструйных барабанов, столов и камер:				пункт 91 при- ложения N 1 СП 2.2.3670-20
	- полное укрытие рабочей зоны?				
	- блокировка, исключая работу дробеметных и дробеструйных аппаратов при выключенной вентиляции?				
	- наличие ограждений, штор и уплотнений, предотвращающих вылет дроби и пыли из их рабочего пространства?				
	- наличие блокировки, исключающей работу дробеметных аппаратов и подачу к ним дроби при открытых дверях и шторах?				
	- звукоизоляция стенок?				
113.	- система сепарации дроби и удаления пыли?				
114.	Оборудованы ли местной вытяжной вентиляцией рабочие места зачистки отливок ручными шлифовальными машинами с абразивными кругами?				пункт 92 при- ложения N 1 СП 2.2.3670-20
115.	Оборудованы ли плавильные электропечи укрытиями зон пылевыделения и газовойделения, присоединенными к вытяжной вентиляционной системе, оборудованной устройствами для очистки отходящих газов и пылей?				пункт 93 при- ложения N 1 СП 2.2.3670-20
116.	Механизирована ли транспортировка расплавленного металла к местам его заливки в формы?				п 94 пр N 1 СП 2.2.3670-20
ХIII. Требования к производственным объектам, осуществляющим производство сварочных материалов					
117.	Осуществляются ли при работающей механической приточно-вытяжной вентиляции все технологические процессы, связанные с плавкой флюсов, сушкой материалов и электродов?				п 95 приложе- ния N 1 СП 2.2.3670-20
118.	Механизирована ли доставка шихтовых материалов во флюсоплавильные печи?				п 96 пр N 1 СП 2.2.3670-20
119.	Производится ли механизированным способом установка электродов в электрическую флюсоплавильную печь?				п 97 пр N 1 СП 2.2.3670-20
120.	Оборудованы ли отверстия в печи для контроля за ходом плавки флюсов и отбора проб должны быть устройствами для их закрывания?				пункт 98 при- ложения N 1 СП 2.2.3670-20
121.	Производится ли управление флюсоплавильными печами дистанционно из герметизированной и звукоизолированной кабины с кондиционированием воздуха, оборудованной пе-				пункт 99 при- ложения N 1 СП 2.2.3670-20

	реговорным устройством и сигнализацией?				
122.	Оборудован ли пресс для выпуска электродов встроенными аспирационными пылеприемниками, расположенными у головки прессы и подающего механизма?				пункт 100 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
123.	Оборудована ли печь при сухой грануляции флюса камерой грануляции, находящейся под разряжением, а машины-грануляторы имеют аспирируемые кожухи и местные отсосы?				пункт 101 приложения N 1 СП 2.2.3670-20

XIV. Требования к производственным объектам, осуществляющим производство асфальто-бетонных смесей

124.	Механизированы ли следующие производственные процессы:				пункт 102 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
125.	- выгрузка доставленных сырьевых материалов из железнодорожного и автомобильного транспорта?				
126.	- загрузка сырья в склад и емкости?				
127.	- подача сырья в дозирующие устройства и асфальтосмеситель, смешивание асфальтобетонной смеси?				
128.	Механизирована ли очистка транспортных средств, дозирочно-смесительных агрегатов, битумохранилищ и битумоварочных котлов от остатков сырья с удалением и сбором их в специально отведенные места?				пункт 103 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
129.	Являются ли битумохранилища закрытыми и располагаются ли непосредственно у мест выгрузки битума?				п 104 пр N 1 СП 2.2.3670-20
130.	Имеют ли сушильные барабаны асфальтосмесительных установок герметичное сочленение с топочным узлом без щелей и дыр?				пункт 105 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
131.	Автоматизирована ли система контроля за уровнем битума в котлах?				п 106 пр N 1 СП 2.2.3670-20
132.	Обеспечено ли проветривание нагреваемых емкостей для проведения ремонтных работ и достижения температуры окружающей среды внутри емкостей, а также соблюдается ли запрет на нахождение людей в нагреваемых емкостях для проведения ремонтных работ до полной остановки технологического оборудования?				пункт 107 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
133.	Имеют ли механическую приточную вентиляцию, для создания избыточного давления внутри пультовых помещений участков завода, включая кабины управления камнедробильными установками?				пункт 108 приложения N 1 СП 2.2.3670-20

XVI. Требования к производственным объектам, осуществляющим производство эпоксидных смол и материалов на их основе

134.	Соблюдается ли запрет на проведение процессов синтеза и применения эпоксидных смол в одних и тех же производственных помещениях?				пункт 129 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
135.	Осуществляются ли пропитка наполнителей, горячее пресование, литье под давлением, вальцевание, а также работы, связанные с применением компаундов, порошковых эпоксидных композиций, механической обработкой готовых изделий, выделением пыли стекловолокна, очисткой и мойкой тары и инструментов, в изолированных помещениях?				пункт 129 приложения № 1 СП 2.2.3670-20
136.	Отделаны ли производственные помещения, в которых проводятся работы с неотвержденными эпоксидными смолами и				пункт 130 приложения №1

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 194/232

	композиционными материалами, несорбирующими материалами?				СП 2.2.3670-20
137.	Закрыты ли крышки и люки реакторов во время работы?				п 131 Пр № 1 СП 2.2.3670-20
138.	Производится ли загрузка отдозированного жидкого сырья в реакторы или смесители по закрытым трубопроводам?				п 132 пр № 1 СП 2.2.3670-20
139.	Заполняются ли транспортировочные емкости готовой продукцией по герметичным трубопроводам?				п 133 пр № 1 СП 2.2.3670-20
140.	Транспортируются ли приготовленные эпоксидные смолы и компаунды в другие цеха для переработки в изделия посредством по герметичных трубопроводов или закрытых емкостей?				пункт 134 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
141.	Имеет ли оборудование (термостаты, автоклавы, печи, сушильные шкафы), используемые при разогреве или отверждении эпоксидных смол и компаундов в герметизацию, теплоизоляцию и аспирационные устройства?				пункт 135 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
142.	Осуществляется ли слив разогретой композиции эпоксидной смолы в приемные емкости в серийном производстве механизировано, автоматизировано и в аспирируемом укрытии?				пункт 136 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
143.	Осуществляется ли дробление твердых эпоксидных смол, отвердителей и минеральных наполнителей в закрытых размольных аппаратах, конструкция которых исключает возможность поступления пыли в воздух рабочей зоны производственных помещений, как в процессе дробления, так и при выгрузке?				пункт 137 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
144.	Проводится ли пропитка наполнителей эпоксидными связующими на машинах, в которых осуществлена капсуляция пропиточных узлов, и обеспечено удаление воздуха из под-капсульного пространства?				пункт 138 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
145.	Осуществляется ли заполнение пропиточной ванны эпоксидными связующими по герметичному трубопроводу с обеспечением автоматического поддержания необходимого уровня эпоксидного связующего в ванне и исключена возможность ее переполнения?				пункт 139 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
146.	Осуществляется ли установка рулонов наполнителей на пропиточную машину, снятие их после пропитывания, резка пропитанного и подсушенного полотна на листы на выходе из машины или на специальном станке механизированными способами?				пункт 140 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
147.	Осуществляется ли эксплуатация пропиточной машины при закрытых дверках сушильной камеры с целью предупреждения загрязнения воздушной среды химическими веществами?				пункт 141 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
148.	Имеет ли все производственное оборудование, предназначенное для подготовки к прессованию наполнителей, пропитанных эпоксидной смолой, прессования и механической обработки изделий устройства, обеспечивающие механизацию выполняемых при этом операций?				пункт 142 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
149.	Имеет ли оборудование, используемое для горячего отверждения смол, в своем составе встроенные отсосы местной вытяжной вентиляции?				пункт 143 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
150.	Имеет ли оборудование при изготовлении изделий из по-				пункт 144 при-

	рошковых эпоксидных композиций устройства для автоматической (полуавтоматической) дозировки композиций и встроенные отсосы местной вытяжной вентиляции?				ложения N 1 СП 2.2.3670-20
151.	Хранятся ли мешалки для приготовления связующих, запасы клеящих составов и подобные материалы в вытяжных шкафах?				пункт 145 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
XXI. Требования к производственным объектам, осуществляющим производство комбикормов, кормовых добавок					
152.	Обеспечивает ли расположение помещений и размещение оборудования изоляцию участков пультовых наблюдений (диспетчерских), производственных участков выбоя сыпучей готовой продукции и фасовки в мешки и мелкую тару, складов для хранения сырья и готовой продукции, вентиляционных камер?				пункт 175 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
153.	Соблюдается ли запрет на использование ртутных термометров и приборов с ртутным наполнителем в производственных помещениях?				пункт 176 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
154.	Предотвращает ли покрытие внутренних поверхностей стен, потолков производственных помещений и складов производственного объекта должны накопление пыли, сорбцию вредных веществ и допускает ли возможность эффективной систематической уборки, дезинфекции?				пункт 177 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
155.	Соблюдается ли запрет на наличие плесени на потолке, стенах и оборудовании производственного объекта?				п 177 пр N 1 СП 2.2.3670-20
156.	Соблюдается ли запрет на хранение лузги, зерновых и других пылеобразующих отходов на территории производственного объекта открытым способом?				пункт 178 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
157.	Установлены ли в помещениях фасовки кормов и кормовых добавок производственного объекта умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, снабженные дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцами для рук?				пункт 179 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
158.	Используются ли способы пылеулавливания, пылеподавления и другие при размоле зерна и смешивании сыпучих материалов, удалении сухих, пылящих отходов производства, обеспечивающие выделение пыли в производственные помещения не выше ПДК?				пункт 180 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
159.	Очищаются ли транспортеры, конвейеры, соприкасающиеся с мукомольной и крупяной продукцией, по окончании смены?				п 181 пр N 1 СП 2.2.3670-20
160.	Имеют ли силосы для бестарного хранения сырья и готовой продукции должны гладкую поверхность, устройства для разрушения сводов муки и смотровые люки?				пункт 182 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
161.	Проводится ли подготовка и очистка силосов и других емкостей для хранения сырья и готовой продукции по мере необходимости безопасными способами и в соответствующих СИЗ?				пункт 182 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
162.	Механизирован ли и герметизирован ли процесс дозирования премиксов и других кормовых добавок, их смешивания с кормами?				пункт 183 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
163.	Производится ли дозировка компонентов комбикормов и				пункт 184 при-

	кормовых смесей, других сыпучих продуктов автоматизированными дозировочными системами, снабженными аспирационными устройствами?				ложения N 1 СП 2.2.3670-20
164.	Исключают ли резервуары, арматура и трубопроводы пара, воды, гидросистем, линий подачи жидких компонентов течи, каплепадение и конденсатообразование?				пункт 185 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
165.	Обеспечены ли мерники и сборники жидкостей устройствами, отражающими необходимые уровни заполнения и препятствующими перенаполнению?				пункт 186 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
166.	Оборудованы ли линии, подающие сырье, мукомольную и крупяную продукцию в силос, просеивателями и магнитными уловителями металлических примесей?				пункт 187 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
167.	Размещены ли операторные помещения с пультами управления технологическими процессами и оборудованием в отдельных помещениях производственных объектов?				пункт 188 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
XXIII. Требования к производственным объектам, осуществляющим производство обуви					
168.	Осуществляется ли сушка полуфабрикатов и деталей обуви с нанесенным на них клеем в специальных сушильных камерах, оборудованных местной вытяжной вентиляцией?				пункт 203 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
169.	Соблюдается ли запрет на сушку деталей обуви после нанесения клеев, латексов методом обдувки горячим воздухом, пульверизационная окраска обуви вне вытяжного укрытия?				пункт 203 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
170.	Выполняются ли все клеевые (намазочные) операции под местными вытяжными устройствами?				п 204 пр N 1 СП 2.2.3670-20
171.	Герметизированы ли контейнеры и другие емкости для хранения клеев, растворителей?				п 205 пр N 1 СП 2.2.3670-20
172.	Соблюдается ли запрет на приготовление растворов полиизоцианата для приготовления полиуретановых клеев вне химических цехов или лабораторий в вытяжных шкафах?				пункт 206 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
173.	Производится ли приготовление клеев, разбавление загустевшего клея и использование клея в ходе технологического процесса в местах, оборудованных местной вытяжной вентиляцией?				пункт 206 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
174.	Выдерживается ли готовая обувь, изготовленная методом горячей вулканизации под укрытием, оборудованным местной вытяжной вентиляцией до полного остывания?				пункт 207 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
175.	Оборудованы ли ванны для чистки прессформ для литевых машин местными отсосами?				п 208 пр N 1 СП 2.2.3670-20
176.	Оборудованы ли рабочие места, на которых выполняются операции по окрашиванию уреза подошв, наружных краев деталей верха, местной вытяжной вентиляцией?				пункт 209 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
XXIV. Требования к производственным объектам, осуществляющим производство текстильных материалов, швейных изделий					
177.	Имеют ли механические щетки для чистки изделий должны местную вытяжную вентиляцию, оборудованную устройствами для снятия зарядов статического электричества, и установлены ли на изолированном участке в цехе или в отдельном помещении?				пункт 210 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
178.	Оборудованы ли для снижения уровней напряженности электростатического поля на рабочих местах промерочные и раскройные столы заземляющими устройствами, нейтрали-				пункт 211 приложения N 1 СП 2.2.3670-20

	заторами ЭСП?				
179.	Предусмотрены ли на оверлочных и обрезочных машинах местные отсосы?				п 212 пр N 1 СП 2.2.3670-20
180.	Предусмотрены ли в раскройных цехах местные отсосы от режущей ленты ленточных раскройных машин?				п 213 пр N 1 СП 2.2.3670-20
XXVI. Требования к устройству и эксплуатации оборудования для плазменной обработки материалов					
181.	Имеют ли полуавтоматические и автоматические плазменные установки встроенные отсосы?				п 219 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
182.	Встроены ли местные отсосы в технологическую оснастку механизированных поточных и конвейерных линий?				
183.	Применяются ли для предотвращения негативного влияния вредных факторов производственной среды при размещении на участке нескольких плазменных установок ширмы, кабины, ограждение зоны плазмотрона кожухом?				пункт 220 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
184.	Производится ли напыление крупногабаритных деталей в вентилируемой камере с удалением воздуха снизу через напольные решетки и подачей приточного воздуха сверху через перфорированный воздуховод?				пункт 221 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
185.	Выполняется ли механизированная и автоматизированная плазменная резка на раскройном столе, оснащенный нижними (боковыми) секционными отсосами с автоматическим управлением дроссель-клапанами, включающими рабочие секции отсоса?				п 222 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
186.	При машинной резке вытяжная вентиляция встроена ли в раскройные рамы?				п 223 пр N 1 СП 2.2.3670-20
187.	Соблюдается ли требование по проведению плазменного напыления в кабинах или камерах?				п 224 пр N 1 СП 2.2.3670-20
188.	При организации работ по ручной резке и сварке с применением плазменной технологии имеется ли наличие местной вытяжной вентиляции?				пункт 225 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
189.	При механизированной плазменной резке на машинах шарнирного и прямоугольного типа организовано ли рабочее место резчика в кабине?				пункт 226 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
190.	Встроены ли местные отсосы в плазменно-химическое оборудование?				п 227 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
191.	Обеспечены ли отсосами желоба шлаковых окон плазменных печей, ковшей?				
192.	Выполняются ли ремонтные работы при плазмохимической и плазменнометаллургической технологии после предварительной очистки и нейтрализации химических веществ?				пункт 228 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
193.	Механизированы ли работы по очистке оборудования и выполняются ли они в условиях местной вытяжной вентиляции?				
XXVII. Требования к проведению окрасочных работ с применением ручных распылителей					
194.	Соблюдается ли запрет на при окраске ручным распылением на применение:				пункт 229 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
195.	- лакокрасочных материалов, содержащих хлорированные углеводороды и метанол?				
196.	- лакокрасочные материалы, содержащие свинец, при проведении окрасочных работ внутри емкостей и сосудов?				

197.	Соблюдается ли запрет на проведение работ лакокрасочными материалами в закрытых помещениях, без работы местной вытяжной вентиляции?				пункт 230 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
198.	Соблюдается ли запрет на применение бензола, пиробензола в качестве растворителей и разбавителей для лакокрасочных материалов, а также для обезжиривания обрабатываемых поверхностей?				пункт 231 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
199.	Соблюдается ли запрет на применение эпоксидных, полиуретановых лакокрасочных материалов для окраски изделий методом ручного распыления без организации вентиляции?				пункт 232 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
200.	Производится ли приготовление рабочих составов лакокрасочных материалов, их разбавление, перемешивание и перелив в только местах, оборудованных местной вытяжной вентиляцией?				пункт 233 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
201.	Производятся ли все процессы окрашивания изделий, за исключением работ, проводимых на открытом воздухе, в местах, оборудованных приточно-вытяжной принудительной вентиляцией?				пункт 234 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
202.	Осуществляется ли окраска изделий (распылителями, ручной кистью) только в зоне действия местной вытяжной вентиляции?				пункт 235 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
203.	Проводится ли окрашивание крупногабаритных изделий на ограниченном участке изделия в зоне действия стационарной вентиляционной установки или с использованием передвижной вентиляционной установки?				пункт 236 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
204.	Соблюдается ли запрет на окраску внутренних поверхностей крупногабаритных изделий методом ручного распыления без системы вентиляции, обеспечивающей соблюдение гигиенических нормативов?				пункт 237 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
205.	Сблокированы ли вентиляционные агрегаты окрасочных камер с устройствами, подающими лакокрасочный материал?				пункт 238 пр 1 СП 2.2.3670-20
206.	Складывается ли обтирочный материал после употребления в герметичные емкости, закрываемые крышками?				п 239 пр N 1 СП 2.2.3670-20
207.	Производится ли очистка окрасочного оборудования, аппаратуры, инструмента после окончания смены при работающей вентиляции?				пункт 240 приложения N 1 СП 2.2.3670-20

XXVIII. Требования к эксплуатации грузоподъемных кранов

208.	Расположены ли в закрытых кабинах рабочие места машинистов кранов в случае превышения гигиенических нормативов факторов производственной среды, #				пункт 241 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
209.	Кабины управления кранов в горячих цехах герметизированы ли и оборудованы ли системами кондиционирования воздуха?				пункт 242 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
210.	Имеют ли смотровые стекла кранов защитный слой, снижающий воздействие инфракрасного излучения до уровня гигиенических нормативов?				пункт 242 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
211.	Оборудованы ли закрытые кабины кранов устройствами, обеспечивающими на рабочих местах параметры микроклимата и вредных веществ в воздухе рабочей зоны, соответствующие гигиеническим нормативам?				пункт 243 приложения N 1 СП 2.2.3670-20

XXX. Требования к организации работ с персональными электронными вычислительными

машинами и копировально-множительной техникой

212.	Составляет ли площадь на одно постоянное рабочее место пользователей персональных компьютеров на базе электроннолучевой трубки не менее 6 кв.м?				пункт 249 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
213.	Составляет ли площадь на одно постоянное рабочее место пользователей персональных компьютеров в помещениях культурно-развлекательных учреждений, на базе плоских дискретных экранов (жидкокристаллические, плазменные) не менее 4,5 кв.м?				пункт 249 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
214.	Оснащены ли светопроницаемые конструкции и оконные проемы устройствами, позволяющими регулировать параметры световой среды в помещении?				пункт 250 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
215.	Размещены ли персональные компьютеры таким образом, чтобы показатели освещенности не превышали установленных гигиенических нормативов?				пункт 251 приложения N 1 СП 2.2.3670-20

XXXI. Требования к процессам, связанным с применением смазочно-охлаждающих жидкостей и технологических смазок

216.	Соблюдается ли централизованное приготовление рабочих растворов смазочно-охлаждающих жидкостей и технологических смазок (далее - СОЖ и ТС)?				пункт 252 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
217.	Устойчиво ли покрытие полов к воздействию нефтепродуктов и имеется ли уклон для стока жидкостей?				
218.	Осуществляются ли контроль за биостойкостью при эксплуатации водных СОЖ и ТС с использованием централизованных систем подачи технологических жидкостей?				пункт 253 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
219.	Соблюдается ли ежеквартальный контроль за биостойкостью СОЖ и ТС?				п 254 пр N 1 СП 2.2.3670-20
220.	Снабжено ли металлообрабатывающее оборудование, при работе на котором используются СОЖ и ТС, местными вытяжными устройствами?				пункт 255 приложения N 1 СП 2.2.3670-20

XXXII. Требования к технологическим процессам при сварке, наплавке и резке металлов

221.	Оборудованы ли стационарные посты для улавливания сварочного аэрозоля местными отсосами?				п 256 пр N 1 СП 2.2.3670-20
222.	При сварке и наплавке крупногабаритных изделий на кондукторах, манипуляторах и других устройствах встроены ли местные отсосы в приспособления для этих работ, а при резке - в секционные раскроечные столы?				пункт 257 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
223.	Имеет ли сварочное оборудование, предназначенное для автоматической сварки под флюсом на стационарных постах:				пункт 258 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
224.	- приспособление для механизированной засыпки флюса в сварочную ванну?				
225.	- флюсоотсос с бункером-накопителем для уборки неиспользованного флюса со шва?				
226.	Применяются ли при ручной электросварке и наплавке крупногабаритных изделий поворотные-подъемные наклонные панели одно- или двухстороннего равномерного всасывания?				пункт 259 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
227.	Предусмотрена ли при сварке на нестационарных рабочих местах (за исключением работ на открытом воздухе) местная вытяжная вентиляция?				пункт 260 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
228.	В случае проведения разовых, эпизодических сварочных ра-				пункт 261 при-

	бот в помещениях, где вентиляция отсутствует, используются ли СИЗ с принудительной подачей чистого воздуха в подмасочное пространство сварщика?				ложения N 1 СП 2.2.3670-20
229.	Учтен ли при определении перечня факторов производственной среды химический состав используемых сварочных материалов?				пункт 262 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
XXXIII. Требования к технологическим процессам производства, хранению, транспортировке и применению пестицидов и агрохимикатов					
230.	Информированы ли работники:				пункт 263 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
231.	- о характеристиках производимых и используемых препаратов (соединений)?				
232.	- особенностях их воздействия на организм работника?				
233.	- мерах предосторожности, правилах производственной и личной гигиены?				
234.	Имеются ли в местах переработки или упаковки токсичных веществ обозначения, запрещающие вход посторонним лицам?				пункт 264 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
235.	Смонтированы ли на постоянных рабочих местах указатели, содержащие сведения о местонахождении защитного снаряжения и аварийных телефонов?				
236.	Осуществляется ли складирование пестицидов в штабелях, на поддонах и стеллажах?				
237.	Соблюдается ли запрет на хранение пестицидов без упаковки?				
238.	Обеспечено ли хранение жидких и твердых (порошкообразных, гранулированных, сыпучих) препаратов отдельно в различных секциях?				
239.	Обеспечено ли складирование бочек, бидонов с горючими жидкими пестицидами и агрохимикатами пробками вверх?				
240.	Оборудованы ли помещения, в которых проводятся работы с агрессивными веществами, способными вызывать контактные поражения кожных покровов, слизистых оболочек глаз, гидрантами или аварийными душами?				пункт 266 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
241.	Установлены ли на полу у выхода из рабочей зоны плоские поддоны с разбавленными щелочными растворами и закрепленными щетками для обработки обуви перед выходом из производственных помещений?				пункт 267 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
242.	Соблюдается ли запрет на проведение вручную операций дробления, просева, взвешивания, смешения и фасовки при производстве пестицидов и агрохимикатов?				пункт 268 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
243.	Обеспечено ли хранение пестицидов и агрохимикатов в отдельных, выделенных для этих целей помещениях и емкостях?				пункт 269 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
244.	Соблюдается ли запрет на организацию постоянных рабочих мест на складах пестицидов?				п 270 пр N 1 СП 2.2.3670-20
245.	Соблюдается ли запрет на организацию постоянных рабочих мест на складах пестицидов и бестарного хранения агрохимикатов в зоне складирования препаратов?				пункт 271 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
246.	Соблюдается ли регламент пребывания работающих на складах только на время приема и выдачи препаратов и иной кратковременной работы?				

Рабочая инструкция

Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 201/232

247.	Соблюдается ли запрет на присутствие посторонних лиц, не занятых непосредственно работой на складе?				
248.	Оборудованы ли душевые для принятия душа работниками после каждой смены?				п 272 пр N 1 СП 2.2.3670-20
249.	Соблюдаются ли установленные регламенты применения пестицидов и агрохимикатов) (по каждому наименованию пестицида и агрохимиката)?				пункт 273 при- ложения N 1 СП 2.2.3670-20
250.	Соблюдаются ли сроки выхода людей на обработанные пестицидами теплицы, указанные в Государственном каталоге пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации (далее - Каталог) (по каждому наименованию пестицида)?				пункт 274 при- ложения N 1 СП 2.2.3670-20
251.	Обеспечена ли регистрация всех работ по применению пестицидов и агрохимикатов в журнале (журналах) за подписью руководителя работ и уполномоченных должностных лиц?				пункт 275 при- ложения N 1 СП 2.2.3670-20
252.	Используются ли работниками СИЗ при применении пестицидов и агрохимикатов?				пункт 276 при- ложения N 1 СП 2.2.3670-20
253.	Имеется ли у входа в теплицы знаки, предупреждающие об обработке пестицидами?				
254.	Приняты ли меры по недопущению попадания компонентов рабочих растворов во внешнюю среду в процессе их изготовления?				
255.	Соблюдается ли запрет на распыление жидких пестицидов с применением воздушных судов, не имеющих систем принудительной вентиляции, герметизированных емкостей для пестицидов?				пункт 277 при- ложения N 1 СП 2.2.3670-20
256.	Очищается ли от остатков препаратов воздушное судно и аппаратура после окончания авиационных работ?				п 278 пр N 1 СП 2.2.3670-20
257.	Соблюдаются ли сроки выхода людей на обработанные пестицидами теплицы, указанные в Каталоге (по каждому наименованию пестицида)?				пункт 279 при- ложения N 1 СП 2.2.3670-20
258.	Обеспечено ли проведение проветривания в теплицах после проведения ликвидационных и дезинфекционных мероприятий (с учетом установленных сроков выхода)?				пункт 280 при- ложения N 1 СП 2.2.3670-20
259.	Обеспечено ли применение пестицидов и агрохимикатов только при использовании специальной техники и оборудования?				пункт 281 при- ложения N 1 СП 2.2.3670-20
260.	Оборудовано ли помещение протравливания, упаковки и хранения протравленных семян (центры протравливания, заводы) приточно-вытяжной вентиляцией и (или) местными аспирационными устройствами на рабочих местах?				пункт 282 при- ложения N 1 СП 2.2.3670-20
261.	Используется ли при протравливании семян протравочная техника?				пункт 283 при- ложения N 1 СП 2.2.3670-20
262.	Соблюдается ли запрет на протравливание семян путем ручного перелопачивания и перемешивания?				
263.	Предусмотрено ли специальное помещение для хранения протравленных семян?				п. 284 прило- жения N 1 СП 2.2.3670-20
264.	Соблюдается ли запрет на хранение протравленных семян насыпью на полу и площадках?				
265.	Изготавливаются ли отравленные приманки в выделенном				п. 285 пр N 1

	помещении, оборудованном вытяжным шкафом?				СП 2.2.3670-20
266.	Соблюдается ли запрет на допуск людей в обработанные помещения до окончания дегазации и сквозного проветривания обеспечивающего содержание фумиганта в воздухе рабочей зоны не выше гигиенических нормативов?				пункт 286 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
267.	Соблюдается ли запрет на использование авиации при проведении работ по защите сельскохозяйственных культур в случаях, когда имеется возможность применения наземной техники?				пункт 287 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
268.	Обеспечивается ли при проведении авиационно-химических работ по защите сельскохозяйственных культур очистка и дегазация воздушных судов, сельскохозяйственной аппаратуры, тары и защитной одежды от пестицидов и агрохимикатов?				пункт 288 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
269.	Готовятся ли и загружаются в воздушное судно рабочие растворы препаратов на выделенных для этих целей площадках?				пункт 289 пр №1 СП 2.2.3670-20
270.	Выставлены ли предупредительные знаки не ближе 500 м от границ обрабатываемого участка?				п. 290 пр N 1 СП 2.2.3670-20
271.	Соблюдается ли запрет на проведение авиационной обработки, если при подлете к участку, подлежащему обработке, на нем или в пределах 2000 м от границ обрабатываемого участка обнаружены люди или животные?				пункт 291 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
272.	Собираются ли сточные воды, образующиеся в процессе мойки воздушных судов и оборудования в приемники (емкости) и подвергаются ли обезвреживанию?				пункт 292 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
273.	Соблюдается ли запрет на сброс в системы канализования аэродромов сточных вод, образующихся при мойке воздушных судов и оборудования, загрязненных пестицидами, без их обезвреживания?				пункт 293 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
274.	Соблюдается ли запрет на проведение газации объектов, расположенных на расстоянии менее 200 м от жилых, административных и производственных зданий, и 100 м от железнодорожных и автомобильных магистралей?				пункт 294 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
275.	Обеспечена ли дегазация помещений, подвергнутых фумигации, в сроки, установленные Каталогом, путем проветривания с применением приточно-вытяжной вентиляции или проветривания через окна и двери?				пункт 295 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
276.	Обеспечено ли при использовании для фумигации пестицидов, пары которых тяжелее воздуха, после завершения работ проветривание подвальных помещений?				пункт 295 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
XXXIV. Требования к предприятиям производства строительных материалов и конструкций					
277.	Обрабатывается ли алюминиевая пудра способами, исключая попадание в воздух пудры и других соединений?				пункт 296 пр N 1 СП 2.2.3670-20
278.	Производится ли дозировка пергидроля и подача его в смесительное отделение в замкнутой системе с дистанционным управлением?				пункт 297 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
279.	Соблюдается ли запрет на оборудование рабочих мест на бетоноукладчике?				п. 298 приложения N 1 СП 2.2.3670-20
280.	Соблюдается ли допуск работников в туннельные камеры только при закрытии шиберов подводящих каналов?				п. 299 пр N 1 СП 2.2.3670-20

СОП № 38. Проведение инспекции деятельности в области использования источников ионизирующего излучения в промышленных и научных целях, в том числе для целей лицензирования

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) Учредительные и правоустанавливающие документы;
- 2) Документы, подтверждающие наличие у заявителя зданий (помещений), необходимых для осуществления деятельности (договор аренды с выпиской из Единого государственного реестра недвижимости об объекте недвижимости либо выписка из Единого государственного реестра недвижимости об объекте недвижимости, выданная на месяц подачи документов на экспертную оценку);
- 3) Копии санитарно - эпидемиологических заключений на условия работы с источниками ионизирующего излучения;
- 4) Копия лицензии Государственного атомного надзора РФ на право работ с источниками ионизирующего излучения (при условии эксплуатации и хранения ядерных материалов и радиоактивных веществ, при обращении с ядерными материалами, радиоактивными веществами и радиоактивными отходами);
- 5) Эксплуатационная документация на источники ионизирующего излучения (включающая информацию: по радионуклидным источникам ионизирующего излучения: радионуклид, наименование препарата, фасовка и активность; по приборам, аппаратам и установкам, в которых используются радионуклидные источники ионизирующего излучения: наименование и заводской номер с указанием активности и номера каждого источника ионизирующего излучения, входящего в комплект; по генераторам короткоживущих радионуклидов: наименование и заводские номера с указанием номинальной активности материнского нуклида; по устройствам, генерирующим ионизирующее излучение: наименование, заводской номер и год выпуска);
- 6) Документы, подтверждающие установку категории потенциальной опасности радиационного объекта;
- 7) Документы, подтверждающие сохранность источников ионизирующего излучения (Инструкции по условиям получения, хранения, транспортирования, использования и списания с учета всех источников ионизирующего излучения, при которых исключается возможность их утраты или бесконтрольного использования, акт инвентаризации по учёту и контролю за эксплуатацией и хранением источников ионизирующего излучения, приказ о назначении ответственных лиц за учёт и хранение источников ионизирующего излучения, пояснительная записка (справка), подтверждающие наличие либо отсутствие ситуаций, случаев хищений, недостачи источников ионизирующего излучения);
- 8) При отсутствии у заявителя деятельности по транспортированию источников ионизирующего излучения, дезактивации, обращению с радиоактивными отходами, отходами, содержащими техногенные радионуклиды, договора (с Приложением санитарно-эпидемиологического заключения, лицензии) со сторонними организациями, имеющие право на проведения данных видов работ на территории (в помещениях) заявителя;
- 9) Копии протоколов лабораторно- инструментальных исследований физических факторов в производственных помещениях, где эксплуатируются источники ионизи-

рующего излучения: радиологические исследования, измерения параметров освещённости, микроклимата, шума; содержание вредных химических веществ в воздухе рабочей зоны, выданные аккредитованной в Национальном органе по аккредитации испытательной лабораторией;

10) Документы, подтверждающие наличие систем вентиляции (вид вентиляции (приточная, вытяжная, естественная, общеобменная, местная приточно-вытяжная вентиляция), в соответствии с осуществляемым видом деятельности, копии актов оценки эффективности работы систем вентиляции (кратность воздухообмена) по производственным помещениям, где осуществляются работы с источниками ионизирующего излучения с указанием наименования помещений;

11) Инструкция по охране труда, включающая требования по радиационной безопасности, по предупреждению и ликвидации радиационных аварий;

12) Приказ об отнесении работающих лиц к персоналу групп А и Б с поименным списком;

13) Приказ о назначении лиц, ответственных за радиационную безопасность, производственный радиационный контроль;

14) Формы рабочих журналов;

15) Копии документов, подтверждающих подготовку и аттестацию по вопросам обеспечения радиационной безопасности руководителей и исполнителей работ, специалистов служб радиационной безопасности, других лиц, постоянно или временно выполняющих работы с источниками ионизирующего излучения по вопросам обеспечения радиационной безопасности (п. 2.5. ОСПОРБ 99/2010);

16) Документ, подтверждающий разработку контрольных уровней облучения персонала и населения (п. 3.13.9. ОСПРБ 99-2010);

17) Копии протоколов считывания результатов индивидуального дозиметрического контроля (ИДК) персонала группы «А» за последние 2 квартала текущего года;

18) Документы, подтверждающие проведение инструктажа и проверку знаний персонала в области радиационной безопасности;

19) Документы, подтверждающие прохождение предварительных и периодических (ежегодных) медицинских осмотров персонала группы «А», выданные в соответствии с требованиями Приказа Министерства здравоохранения РФ от 28 июля 2020 г. N 749н, Приказа Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н;

20) Документы, подтверждающие наличие средств индивидуальной защиты, спец.одежды;

21) Документы, подтверждающие наличие: необходимых механических средств для транспортирования; средств для ограничения зоны проведения работ (в случае, где применимо); знаков радиационной опасности установленного стандарта; манипуляторов; тельферов, используемых при проведении работ на высоте (в случае, где применимо); передвижных средств радиационной защиты (защитные экраны, ширмы) (в случае, где применимо);

22) Документы (пояснительная записка, справка), подтверждающие наличие либо отсутствие профессиональных заболеваний среди персонала за последние 5 лет;

23) Документы (пояснительная записка, справка), подтверждающие наличие либо отсутствие аварийных ситуаций и нарушений требований радиационной безопасности на объекте;

24) Копия акта обследования объекта;

25) Экспликация производственных помещений (проектная документация на радиационный объект) с указанием назначения помещений, площади помещений, места размещения источников ионизирующего излучения (оборудования): при работе с открытыми источниками ионизирующего излучения: радионуклид, соединение, агрегатное состояние, активность на рабочем месте, годовое потребление, вид и характер планируемых работ, класс работ; при работе с закрытыми источниками ионизирующего излучения: радионуклид, его вид, активность, допустимое количество источников ионизирующего излучения на рабочем месте и их суммарная активность, характер планируемых работ; при работе с устройствами, генерирующими ионизирующее излучение: тип устройства, вид, энергия и интенсивность генерируемого излучения и (или) анодное напряжение, сила тока, мощность, максимально допустимое число одновременно работающих устройств, размещенных в одном помещении (на участке, территории); при работах на ядерных реакторах, с генераторами радионуклидов, радиоактивными отходами и с другими источниками ионизирующего излучения со сложной радиационной характеристикой: источник ионизирующего излучения и его радиационные характеристики (радионуклидный состав, активность, энергия, интенсивность излучения) и подробным описанием наличия стационарных средств радиационной защиты.

26) Программа производственного контроля и документы, свидетельствующие о ее выполнении (в т.ч. отчет либо пояснительная записка).

II. Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности по обращению с ИИИ:

Требование	Ответы на вопросы			Реквизиты нормативных правовых актов
	Да	Нет	Неприм	
Имеются ли документы, подтверждающие осуществление регулирования обращения с ИИИ в организации:				Пункты 3.5.6, 3.5.7 ОСПОРБ-99/2010
- приема ИИИ?				
- учета ИИИ?				
- хранения ИИИ?				
- передачи ИИИ?				Пункт 3.5.8 ОСПОРБ-99/2010
Соответствует ли порядок учета ИИИ в организации следующим требованиям:				
- радионуклидные ИИИ учитываются по радионуклиду, наименованию препарата, фасовке и активности, указанным в сопроводительных документах?				
- приборы, аппараты и установки, в которых используются радионуклидные ИИИ, учитываются по наименованиям и заводским номерам с указанием активности и номера каждого ИИИ, входящего в комплект?				
- генераторы короткоживущих радионуклидов учитываются по их наименованиям и заводским номерам с указанием номинальной активности материнского нуклида?				
- устройства, генерирующие ионизирующее излучение, учи-				

Рабочая инструкция
Альбом программ инспекции (СОП)

Идентификационный номер: РИ 03-04-23

Редакция № 3 от 31.10.2023 г.

Лист: 206/232

тываются по наименованиям, заводским номерам и году выпуска?				
Регистрируются ли выдача из мест хранения и возврат ИИИ?				Пункт 3.5.10 ОСПОРБ-99/2010
Хранятся ли ИИИ, не находящиеся в работе, в специально отведенных местах или в оборудованных хранилищах, обеспечивающих их сохранность и исключающих доступ к ним посторонних лиц?				Пункт 3.5.13 ОСПОРБ-99/2010
Соответствуют ли устройства для хранения ИИИ следующим требованиям:				Пункт 3.5.16 ОСПОРБ-99/2010
- дверцы секций и упаковки с ИИИ должны легко открываться?				
- дверцы секций и упаковки с ИИИ должны иметь маркировку с указанием наименования ИИИ и его активности?				
- в процессе закладки или извлечения отдельных ИИИ должны обеспечиваться условия, исключающие облучение персонала от ИИИ, находящихся в хранилище?				
Имеется ли карта-схема размещения ИИИ в помещении для хранения у лица, ответственного за учет и хранение ИИИ?				
Имеется ли знак радиационной опасности на устройстве, в которое помещен закрытый радионуклидный ИИИ?				Пункт 3.7.3 ОСПОРБ-99/2010
Осуществляется ли хранение закрытых радионуклидных ИИИ в защитных устройствах?				Пункт 3.7.4 ОСПОРБ-99/2010
Применяются ли при работе с закрытым радионуклидным ИИИ, извлеченным из защитного контейнера:				Пункт 3.7.5 ОСПОРБ-99/2010
- защитные экраны?				
- манипуляторы?				
Оборудованы ли помещения, в которых проводятся работы на стационарных установках с закрытыми радионуклидными ИИИ, системами блокировки и сигнализации о положении ИИИ (блока ИИИ)?				Пункт 3.7.9 ОСПОРБ-99/2010
Предусмотрено ли устройство для принудительного дистанционного перемещения закрытого радионуклидного ИИИ в положение хранения в случае отключения энергопитания установки или в случае любой другой нештатной ситуации?				
Позволяют ли поверхности в помещениях, в которых ведутся работы с закрытыми радионуклидными ИИИ, проводить влажную уборку:				Пункт 3.7.11 ОСПОРБ-99/2010
- стен?				
- пола?				
- потолка?				
Соответствуют ли помещения, в которых проводится перезарядка, ремонт и временное хранение демонтированных приборов и установок, требованиям для работ с открытыми радионуклидными ИИИ III класса?				
Проводятся ли работы III класса в отдельных помещениях, оборудованных:				Пункт 3.8.8 ОСПОРБ-99/2010
- общеобменной приточно-вытяжной вентиляцией?				
- местной вытяжной вентиляцией?				
- душевой?				
Позволяют ли поверхности в помещениях, в которых ведутся работы III класса, проводить влажную уборку и дезактива-				

цию?

III. Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности по рентгеновской дефектоскопии:

Для проведения работ по рентгеновской дефектоскопии используются дефектоскопы:

- стационарные. Место (помещение) проведения работ

- передвижные

- переносные, используемые в нестационарных условиях

- переносные, используемые в стационарных условиях

Место (помещение) проведения работ _____

Доставку переносных рентгеновских дефектоскопов к месту работы производится: вручную, при помощи манипуляторов (нужное подчеркнуть)

Состав помещений рентгенодефектоскопических лабораторий:

- защитная камера (при наличии стационарных рентгеновских дефектоскопов или использовании защитной камеры для работы с переносными рентгеновскими дефектоскопами)

- пультовая (при наличии защитной камеры)

- фотолаборатория (при работе с рентгеновскими пленками)

- помещения для персонала, обработки и хранения результатов контроля

- санитарно-бытовые помещения

- помещение для хранения переносных рентгеновских дефектоскопов (при их наличии)

1. Изготовление, испытания, монтаж, эксплуатация, техническое обслуживание и радиационный контроль рентгеновских дефектоскопов осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий работы с источниками ионизирующего излучения санитарным правилам ДА (соответствие требованиям п.2.5 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.2.5 СанПиН 2.6.1.3164-14) (нужное подчеркнуть)

СЭЗ:

2. Для постоянного контроля за техническим состоянием рентгеновских дефектоскопов администрацией организации назначен подготовленный специалист _____ (указать номер приказа) ДА (соответствие требованиям п.2.12 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.2.12 СанПиН 2.6.1.3164-14) (нужное подчеркнуть)

3. Поступившие в организацию рентгеновские дефектоскопы регистрируются в журнале _____ (указать номер журнала) ДА (соответствие требованиям п.2.13 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.2.13 СанПиН 2.6.1.3164-14) (нужное подчеркнуть)

4. Выдача переносных и передвижных рентгеновских дефектоскопов из мест постоянного хранения для проведения работ на объектах производится лицом, ответственным за учет и хранение рентгеновских дефектоскопов, по письменному разрешению руководителя организации _____ (указать номер приказа). Выдача и возврат рентгеновских дефектоскопов регистрируются в журнале _____ (указать номер журнала) ДА (соответствие требованиям п.2.14 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.2.14 СанПиН 2.6.1.3164-14) (нужное подчеркнуть)

5. Пол в защитной камере и пультовой изготовлен из электроизолирующих материалов или покрыт у рабочих мест персонала диэлектрическими ковриками. ДА (соответствие требованиям п.3.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.3.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) (нужное подчеркнуть)

6. Двери защитных камер оборудованы блокировками, обеспечивающими прекращение генерации рентгеновского излучения при открывании любой двери в защитную камеру. Блокировка исключает возможность открытия снаружи двери в защитную камеру при работе рентгеновского дефектоскопа, но не препятствует открытию ее изнутри с одновременным выключением рентгеновского дефектоскопа. ДА (соответствие требованиям п.5.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.5.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) (нужное подчеркнуть)

7. В защитной камере помещено хорошо заметное и легко доступное устройство для аварийного отключения рентгеновского дефектоскопа и запрета на его включение. ДА (соответствие требованиям п.5.7 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.5.7 СанПиН 2.6.1.3164-14) (нужное подчеркнуть)

8. В защитной камере установлена звуковая и (или) световая сигнализация, предупреждающая о необходимости немедленно покинуть защитную камеру перед включением рентгеновского дефектоскопа. ДА (соответствие требованиям п.5.8 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.5.8 СанПиН 2.6.1.3164-14) (нужное подчеркнуть)

9. Входные двери в защитную камеру и пультовую закрываются на замок, ключ от которого хранится у лица, ответственного за эксплуатацию рентгеновского дефектоскопа _____ (указать ФИО ответственного лица). ДА (соответствие требованиям п.5.9 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.5.9 СанПиН 2.6.1.3164-14) (нужное подчеркнуть)

10. Входная дверь в защитную камеру не открывается во внутрь камеры. ДА (соответствие требованиям п.5.10 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.5.10 СанПиН 2.6.1.3164-14) (нужное подчеркнуть)

11. На пульте управления рентгеновским дефектоскопом и над входом в защитную камеру установлено световое табло с предупреждающей надписью, которые загораются при включении рентгеновского дефектоскопа и отключаются после его выключения. ДА (соответствие требованиям п.5.11 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.5.11 СанПиН 2.6.1.3164-14) (нужное подчеркнуть)

12. После окончания смены все сетевые выключатели отключаются, а ручки управления ставятся в исходное положение. Снимающиеся ручки управления убираются. Пульт управления рентгеновским дефектоскопом, а также защитная камера и пультовая запираются. Ключи от защитной камеры и пультовой, а также ключ от замкового устройства рентгеновского дефектоскопа сдаются лицу, ответственному за его эксплуатацию. **ДА** (соответствие требованиям п.5.11 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.5.11 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

13. При проведении рентгенодефектоскопических работ в нестационарных условиях с использованием переносных или передвижных рентгеновских дефектоскопов вне защитных камер и специальных помещений устанавливается зона ограничения доступа, в которой средняя мощность дозы при работе рентгеновского дефектоскопа может превышать 1 мкЗв/ч. Принимаются меры к исключению возможности нахождения посторонних лиц в зоне ограничения доступа при работе рентгеновского дефектоскопа. Для уменьшения размеров зоны ограничения доступа могут использоваться передвижные средства радиационной защиты (защитные экраны, ширмы) *(указать при использовании какие)* **ДА** (соответствие требованиям п.6.1 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.6.1 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

14. Зону ограничения доступа ограждают и маркируют предупреждающими плакатами (надписями), отчетливо видимыми с расстояния не менее 3 метров. **ДА** (соответствие требованиям п.6.4 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.6.4 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

15. Работы по просвечиванию в цехах, на открытых площадках и в полевых условиях выполняются двумя работниками. **ДА** (соответствие требованиям п.6.5 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.6.5 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

16. Для обеспечения радиационной безопасности персонала и населения при проведении работ с переносными (передвижными) рентгеновскими дефектоскопами:

- просвечивают изделия при минимально возможном угле расхождения рабочего пучка рентгеновского излучения, используя для этого входящие в комплект рентгеновских дефектоскопов коллиматоры, диафрагмы или тубусы **ДА** (соответствие требованиям п.6.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.6.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

- устанавливают за просвечиваемым изделием защитный экран, перекрывающий прошедший пучок излучения **ДА** (соответствие требованиям п.6.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.6.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

- пучок излучения направляют в сторону от рабочих мест и мест, где могут появляться люди, в толстую стену или иное препятствие **ДА** (соответствие требованиям п.6.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.6.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

- уменьшать время просвечивания изделий за счет использования высокочувствительных пленок, усиливающих экранов, цифровых систем регистрации **ДА** (соответствие требованиям п.6.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.6.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

- пульт управления передвижных и переносных рентгеновских дефектоскопов размещают с противоположной направлению пучка излучения стороны на таком расстоянии от рентгеновского излучателя, при котором обеспечивается радиационная безопасность персонала в соответствии с требованиями НРБ-99/2009; при невозможности выполнения этого условия использовать специальные защитные экраны, либо рентгеновские дефектоскопы оснащены средствами автоматической задержки включения, дающими возможность персоналу отойти на безопасное расстояние до включения рентгеновского дефектоскопа. **ДА** (соответствие требованиям п.6.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.6.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

17. Радиационный контроль осуществляется

в соответствии с _____ и включает в себя:

- измерение мощности амбиентного эквивалента дозы рентгеновского излучения на рабочих местах персонала - один раз в квартал и при каждом изменении условий просвечивания (увеличение рабочего напряжения или мощности рентгеновского дефектоскопа, изменение режима его эксплуатации, изменение конфигурации пучка рентгеновского излучения, изменение конструкции защитных устройств). **ДА** (соответствие требованиям п.8.4 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.8.4 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

- измерение индивидуальных доз внешнего облучения персонала группы А - постоянно с регистрацией результатов раз в квартал. **ДА** (соответствие требованиям п.8.4 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.8.4 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

При осуществлении работ с использованием переносных и передвижных рентгеновских дефектоскопов вне защитной камеры:

- проверка защитных устройств (ширм, экранов) - два раза в год и при обнаружении видимых повреждений **ДА** (соответствие требованиям п.8.5 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.8.5 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

- определение размеров зоны ограничения доступа - один раз в год, а также каждый раз при изменении условий просвечивания **ДА** (соответствие требованиям п.8.5 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.8.5 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

- измерение мощности амбиентного эквивалента дозы в смежных помещениях и на рабочих местах (при проведении работ по дефектоскопии в производственных помещениях) - один раз в год, а также каждый раз при изменении условий просвечивания ДА (соответствие требованиям п.8.5 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.8.5 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

При осуществлении работ с рентгеновскими дефектоскопами, размещенными в защитных камерах:

- проверка стационарных защитных устройств - один раз в год, а также после окончания строительных и ремонтных работ, затрагивающих эти защитные устройства ДА (соответствие требованиям п.8.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.8.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

- измерение мощности амбиентного эквивалента дозы в 10 см от внешней поверхности защитной камеры (для защитных камер, расположенных в производственных помещениях) - один раз в год, а также каждый раз при изменении условий просвечивания ДА (соответствие требованиям п.8.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.8.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

- измерение мощности амбиентного эквивалента дозы на рабочих местах (для защитных камер, расположенных в производственных помещениях и не имеющих защитного потолочного перекрытия) - один раз в год, а также каждый раз при изменении условий просвечивания ДА (соответствие требованиям п.8.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.8.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

- проверка исправности систем блокировки и сигнализации - в каждую смену перед началом работы ДА (соответствие требованиям п.8.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.8.6 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

Проверка радиационной защиты установок с рентгеновскими дефектоскопами в местной защите, технологических проемов, проводится один раз в квартал. ДА (соответствие требованиям п.8.7 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.8.7 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)*

Радиационный контроль выполняется в полном объеме в соответствии с применяемыми рентгеновскими дефектоскопами ДА (соответствие требованиям Главы 8 СанПиН 2.6.1.3164-14) / **НЕТ (не соответствие требованиям Главы 8 СанПиН 2.6.1.3164-14) *(нужное подчеркнуть)***

IV. Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности по радионуклидной дефектоскопии:

Для проведения работ по радионуклидной дефектоскопии использовался переносной радионуклидный дефектоскоп:

- для фронтального просвечивания, создающие направленный в одну сторону расходящийся пучок излучения конической или пирамидальной формы

- для панорамного просвечивания, создающие равномерное облучение во все стороны либо кольцевой расходящийся пучок излучения

- оба вида просвечиваний с использованием сменных коллиматоров

Доставку переносных радионуклидных дефектоскопов к месту работы производится: вручную, при помощи манипуляторов *(нужное подчеркнуть)*

1. Обращение с техногенными ИИИ осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическим заключением о соответствии условий работы с ними (соответствие требованиям п.1.7 СП 2.6.1.2612-10, п.2.8 СП 2.6.1.3241-14) / обращение с техногенными ИИИ осуществляется не в соответствии с санитарно-эпидемиологическим заключением о соответствии условий работы с ними (не соответствие требованиям п.1.7 СП 2.6.1.2612-10, п.2.8 СП 2.6.1.3241-14) *(нужное подчеркнуть)*

СЭЗ:

2. Лица, привлекаемые к работам по радионуклидной дефектоскопии, перед началом работы проходят инструктаж по радиационной безопасности при проведении радионуклидной дефектоскопии. Результаты инструктажа фиксируются в журнале (соответствует требованиям п.4.1.8 СП 2.6.1.3241-14) / Лица, привлекаемые к работам по радионуклидной дефектоскопии перед началом работы проходят инструктаж по радиационной безопасности при проведении радионуклидной дефектоскопии. Результаты инструктажа не фиксируются в журнале (не соответствие требованиям п.4.1.8 СП 2.6.1.3241-14) / Лица, привлекаемые к работам по радионуклидной дефектоскопии, перед началом работы не проходят инструктаж по радиационной безопасности при проведении радионуклидной дефектоскопии (не соответствие требованиям п.4.1.8 СП 2.6.1.3241-14) *(нужное подчеркнуть)*.

3. Источники и переносные (передвижные) радионуклидные дефектоскопы с источниками выдаются лицом, ответственным за их хранение и учет, из мест хранения по письменному разрешению руководителя организации. Выдача и возврат каждого дефектоскопа (источника) регистрируются в журнале (соответствие требованиям п.4.1.8 СП 2.6.1.3241-14) / Источники и переносные (передвижные) радионуклидные дефектоскопы с источниками выдаются лицом, не ответственным за их хранение и учет, из мест хранения по письменному разрешению руководителя организации. Выдача и возврат каждого дефектоскопа (источника) регистрируются в журнале (не соответствие требованиям п.4.1.8 СП 2.6.1.3241-14) / Источники и переносные (передвижные) радионуклидные дефектоскопы с источниками выдаются лицом, ответственным за их хранение и учет, из мест хранения по письменному разрешению руководителя организации. Выдача и возврат каждого дефектоскопа (источника) не регистрируются в журнале (не соответствие требованиям п.4.1.8 СП 2.6.1.3241-14) *(нужное подчеркнуть)*.

4. При нестационарном проведении работ с использованием переносных (передвижных) радионуклидных дефектоскопов без защитных боксов в цехах, на открытых площадках и в полевых условиях:

- устанавливаются размеры и маркируется зона ограничения доступа, в пределах которой мощность амбиентного эквива-

Орган инспекции ФГБУЗ ЦГиЭ №141 ФМБА России		
Рабочая инструкция		
Альбом программ инспекции (СОП)		
Идентификационный номер: РИ 03-04-23	Редакция № 3 от 31.10.2023 г.	Лист: 210/232

лента дозы излучения при проведении радионуклидной дефектоскопии может превышать 1,0 мкЗв/ч ДА) (соответствие требованиям п.4.3.8 СП 2.6.1.3241-14)/**НЕТ** (не соответствие требованиям п.4.3.8 СП 2.6.1.3241-14)

(нужное подчеркнуть)

- граница зоны ограничения доступа обозначена знаками радиационной опасности или предупреждающими надписями, хорошо видимыми с расстояния не менее 3 м. ДА (соответствие требованиям п.4.3.8 СП 2.6.1.3241-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.4.3.8 СП 2.6.1.3241-14) (*нужное подчеркнуть*)

-при проведении работ по радионуклидной дефектоскопии нахождение посторонних лиц в зоне ограничения доступа исключено **ДА**/ (соответствие требованиям п.4.3.8 СП 2.6.1.3241-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.4.3.8 СП 2.6.1.3241-14) (*нужное подчеркнуть*)

-работы по просвечиванию в цехах, на открытых площадках и в полевых условиях выполняются двумя работниками **ДА**/ (соответствие требованиям п.4.3.8 СП 2.6.1.3241-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.4.3.8 СП 2.6.1.3241-14) (*нужное подчеркнуть*)

5. При использовании переносных радионуклидных дефектоскопов для фронтального просвечивания объектов контроля, персонал находится в направлении, противоположном направлению рабочего пучка, на безопасном расстоянии или за защитой, обеспечивающим мощность AMBIENTНОГО эквивалента дозы излучения не более 10 мкЗв/ч **ДА/ (соответствие требованиям п.4.3.9 СП 2.6.1.3241-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.4.3.9 СП 2.6.1.3241-14) (*нужное подчеркнуть*)**

6. При проведении работ на высоте подъем переносного радионуклидного дефектоскопа к месту просвечивания и спуск его осуществляться с помощью соответствующих приспособлений (тельфер, лифт и другие устройства) **ДА** (соответствие требованиям п.4.3.12 СП 2.6.1.3241-14) /**НЕТ** (не соответствие требованиям п.4.3.12 СП 2.6.1.3241-14) (*нужное подчеркнуть*).

7. Радиационный контроль осуществляется _____

в соответствии с _____; **при использовании переносных и передвижных радионуклидных дефектоскопов проводятся виды производственного радиационного контроля:**

- измерение мощности AMBIENTНОГО эквивалента дозы излучения расстоянии 1 м от поверхности радиационной головки (в положении хранения) - каждый раз по окончании работ и при сдаче в хранилище **ДА** (соответствие требованиям п.6.6 СП 2.6.1.3241-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.6.6 СП 2.6.1.3241-14) (*нужное подчеркнуть*)

- контроль эффективности радиационной защиты хранилища, смежных с ним помещений и специальных транспортных средств- 2 раза в год **ДА** (соответствие требованиям п.6.6 СП 2.6.1.3241-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.6.6 СП 2.6.1.3241-14) (*нужное подчеркнуть*)

- измерение мощности AMBIENTНОГО эквивалента дозы излучения на рабочих местах дефектоскопистов и определение размеров зон ограничения доступа - один раз в квартал, а также каждый раз при изменении технологии проведения радионуклидной дефектоскопии и после перезарядки радионуклидного дефектоскопа **ДА** (соответствие требованиям п.6.6 СП 2.6.1.3241-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.6.6 СП 2.6.1.3241-14) (*нужное подчеркнуть*)

- определение уровней загрязнения радиоактивными веществами радионуклидных дефектоскопов, транспортных средств и контейнеров, а также хранилищ и помещений, где осуществляется зарядка, перезарядка и ремонт радионуклидных дефектоскопов **ДА** (соответствие требованиям п.6.6 СП 2.6.1.3241-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.6.6 СП 2.6.1.3241-14) (*нужное подчеркнуть*)

- измерение индивидуальных доз облучения персонала, занятого на основных и вспомогательных операциях при выполнении работ по радионуклидной дефектоскопии - постоянно с регистрацией результатов один раз в квартал **ДА** (соответствие требованиям п.6.6 СП 2.6.1.3241-14) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.6.6 СП 2.6.1.3241-14) (*нужное подчеркнуть*)

V. Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности по условиям работы в санитарно-бытовых помещениях ЗКД:

1. Условия работы в санитарно-бытовых помещениях ЗКД осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическим заключением о соответствии условий работы с ними (соответствие требованиям Главы 1, Главы 3 СП 2.6.1.2612-10, Глава 14 СанПиН 2.6.1.24-03) / Условия работы в санитарно-бытовых помещениях ЗКД осуществляется не в соответствии с санитарно-эпидемиологическим заключением о соответствии условий работы с ними (не соответствие требованиям Главы 1, Главы 3 СП 2.6.1.2612-10, Глава 14 СанПиН 2.6.1.24-03) (*нужное подчеркнуть*).

СЭЗ:

2. Комплекс санитарно-бытовых помещений включает в себя гардероб личной одежды, мужской и женский санпропускники с установками радиационного контроля, санитарные шлюзы, специальную прачечную (соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) / Комплекс санитарно-бытовых помещений не включает в себя _____ (не соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) (*нужное подчеркнуть*).

3. Планировка санпропускника обеспечивает полную поточность при прохождении работающих как в ЗКД, так и из нее без пересечения "грязных" и "чистых" потоков (соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) /

Планировка санпропускника не обеспечивает полную поточность при прохождении работающих как в ЗКД, так и из нее без пересечения "грязных" и "чистых" потоков (не соответствие требованиям Главы 16 СанПиН

2.6.1.24-03) *(нужное подчеркнуть)*.

4. В состав помещений санпропускника входят: гардероб для личной одежды, гардероб для рабочей одежды (спецодежды), умывальные в "чистой" (перед душевыми) и "грязной" (перед входом в "грязный санпропускник" со стороны ЗКД) зонах, душевые, санузлы в "чистой" и "грязной" зонах, пункты радиационного контроля загрязнения спецодежды и кожных покровов, кладовые чистой и грязной спецодежды и СИЗ, помещение сортировки спецодежды, в женском санпропускнике - комната гигиены (соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) / В состав помещений санпропускника не входят: _____

(не соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) *(нужное подчеркнуть)*.

5. Хранение личной одежды и спецодежды осуществляется в закрытых индивидуальных шкафах. Шкафы для спецодежды изготовлены из материалов, слабо сорбирующих радиоактивные вещества, и хорошо дезактивируются. (соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) / Хранение личной одежды и спецодежды осуществляется в закрытых индивидуальных шкафах. Шкафы для спецодежды изготовлены из материалов, не сорбирующих радиоактивные вещества, и плохо поддающихся дезактивации (не соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) / Хранение личной одежды и спецодежды осуществляется не в закрытых индивидуальных шкафах. (не соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) *(нужное подчеркнуть)*.

6. Душевые размещены между "грязной" и "чистой" зонами санпропускника вблизи гардероба личной одежды. (соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) / Душевые не размещены между "грязной" и "чистой" зонами санпропускника вблизи гардероба личной одежды. (не соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) *(нужное подчеркнуть)*.

7. Перед душевыми со стороны гардероба спецодежды размещены умывальники с подводкой горячей и холодной воды для предварительной обработки рук. (соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) / Перед душевыми со стороны гардероба спецодежды не размещены умывальники с подводкой горячей и холодной воды для предварительной обработки рук. (не соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) *(нужное подчеркнуть)*.

8. Умывальники оборудованы педальным включением и выключением или кранами, открывающимися локтем. (соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) / Умывальники не оборудованы педальным включением и выключением или кранами, открывающимися локтем. (не соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) *(нужное подчеркнуть)*.

9. В целях профилактики при выходе из душевой (между душевой и гардеробом домашней одежды) предусмотрено место для обработки кожных покровов ног антигрибковыми препаратами (соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) / В целях профилактики при выходе из душевой (между душевой и гардеробом домашней одежды) не предусмотрено место для обработки кожных покровов ног антигрибковыми препаратами. (не соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) *(нужное подчеркнуть)*.

10. В санпропускнике организован отдельный сбор грязной спецодежды:

- по виду материала

-уровня ее радиоактивного загрязнения.

заполненные галочкой квадратик- сбор грязной спецодежды в санпропускнике соответствует требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03/ не заполненные галочкой квадратик- сбор грязной спецодежды в санпропускнике не соответствует требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03 *(нужное подчеркнуть)*.

11. Для отдельного сбора грязной спецодежды предусмотрены:

- бункеры или емкости (контейнеры) и пластиковые мешки для сбора нательного белья, носок, шапочек, верхней спецодежды 1 и 2 групп загрязнения

- емкости и стеллажи для дезинфекции и хранения сандалий после каждого их использования

- контейнеры для спецодежды, направляемой на захоронение в качестве радиоактивных отходов.

заполненные галочкой квадратик- сбор грязной спецодежды в санпропускнике соответствует требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03/ не заполненные галочкой квадратик- сбор грязной спецодежды в санпропускнике не соответствует требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03 *(нужное подчеркнуть)*.

12. Для отделки поверхностей помещения санпропускника применяются материалы, слабо сорбирующие радиоактивные вещества, легко дезактивируемые, влагостойкие. (соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) / Для отделки поверхностей помещения санпропускника применяются материалы, слабо сорбирующие радиоактивные вещества, легко дезактивируемые, влагостойкие. (не соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) *(нужное подчеркнуть)*.

13. Стены и перегородки душевых, преддушевых, санузлов облицованы на всю высоту глазурированной плиткой. (соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) / _____ не облицованы на всю высоту глазурированной плиткой. (не соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) *(нужное подчеркнуть)*.

14. Стены и перегородки гардеробов домашней и уличной одежды, кладовых чистой одежды и других вспомогательных помещений окрашены эмалями или другими влагостойкими красками. (соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) / Стены и перегородки гардеробов домашней и уличной одежды, кладовых чистой одежды и других вспомогательных помещений не окрашены эмалями или другими влагостойкими красками. (не соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) *(нужное подчеркнуть)*.

15. Потолки помещений душевых, преддушевых, гардеробных, пунктов радиационного контроля и других вспомогательных помещений окрашены эмалями или другими влагостойкими красками. (соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) / Потолки помещений душевых, преддушевых, гардеробных, пунктов радиационного контроля и других вспомогательных помещений не окрашены эмалями или другими влагостойкими красками. (не соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) *(нужное подчеркнуть)*.

16. Полы бытовых помещений влагостойкие, в душевых, преддушевых, гардеробных и умывальных покрытие не скользкое, слабо сорбирующее радиоактивные вещества материалами. (соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) / Полы бытовых помещений не влагостойкие, в душевых, преддушевых, гардеробных и умывальных покрытие скользкое, не слабо сорбирующее радиоактивные вещества материалами. (не соответствие требованиям Главы 16 СанПиН 2.6.1.24-03) *(нужное подчеркнуть)*.

VI. Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности по дезактивации загрязнённых средств индивидуальной защиты в спецпрачечных:

1. Дезактивация загрязнённых средств индивидуальной защиты в спецпрачечных осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическим заключением о соответствии условий работы при осуществлении деятельности в области использования источников ионизирующего излучения (соответствие требованиям Главы 1, Главы 3 СП 2.6.1.2612-10) / Дезактивация загрязнённых средств индивидуальной защиты в спецпрачечных осуществляется не в соответствии с санитарно-эпидемиологическим заключением о соответствии условий работы при осуществлении деятельности в области использования источников ионизирующего излучения (не соответствие требованиям Главы 1, Главы 3 СП 2.6.1.2612-10) *(нужное подчеркнуть)*.

СЭЗ:

2. Осуществляется отдельный сбор бывших в эксплуатации СИЗ по принадлежности, ассортименту и виду материала. При этом выделяются следующие основные группы:

- нательное бельё;
- полотенца;
- носки;
- береты;
- спецодежда;
- спецобувь;
- утепленная спецодежда (утепленные куртки, брюки ватные, шапки, шарфы, портянки);
- СИЗ из ПВХ пленки или материалов с полимерным покрытием;
- СИЗ из резины или прорезиненных тканей;
- пневмокостюмы, пневмокуртки.

заполненные галочкой квадратик- сбор бывших в эксплуатации СИЗ соответствует требованиям Главы 5 СанПиН 2.2.8.46-03 / не заполненные галочкой квадратик- сбор бывших в эксплуатации СИЗ не соответствует требованиям Главы 5 СанПиН 2.2.8.46-03 *(нужное подчеркнуть)*.

3. При подготовке к дезактивации каждый вид СИЗ сортируется по характеру и уровням радиоактивного загрязнения.

- на загрязненные альфа-активными веществами
- на загрязненные бета-активными веществами

-смешанное загрязнение СИЗ альфа- и бета-активными веществами (наличие критерий отнесения СИЗ к альфа- или бета-активному загрязнению, установленных администрация предприятия, эксплуатирующего СИЗ, по согласованию с органом госсанэпиднадзора) и спецпрачечной (организацией, осуществляющей дезактивацию).

заполненные галочкой квадратик- сортировка каждого вида СИЗ по характеру и уровню радиоактивного загрязнения соответствует требованиям Главы 5 СанПиН 2.2.8.46-03 // не заполненные галочкой квадратик-сортировка каждого вида СИЗ по характеру и уровню радиоактивного загрязнения не соответствует требованиям Главы 5 СанПиН 2.2.8.46-03 *(нужное подчеркнуть)*.

4. В каждом из видов загрязнения (альфа-активными веществами, бета-активными веществами) отделяют, кроме того, СИЗ, загрязненные нефтепродуктами, маслами, оксидами металлов и другими веществами, которые затрудняют удаление радиоактивных загрязнений и требуют применения специальной технологии дезактивации, например, химической чистки. Эти СИЗ собирают и направляют в спецпрачечную в отдельной таре с дополнительным указанием на сопроводительном ярлыке (например, битум, краска, масло и т.п.). (соответствие требованиям Главы 5 СанПиН 2.2.8.46-03) / В каждом из видов загрязнения (альфа-активными веществами, бета-активными веществами) отделяют, кроме того, СИЗ, загрязненные нефтепродуктами, маслами, оксидами металлов и другими веществами, которые затрудняют удаление радиоактивных загрязнений и требуют применения специальной технологии дезактивации, например, химической чистки. Эти СИЗ не собирают и не направляют в спецпрачечную в отдельной таре с дополнительным указанием на сопроводительном ярлыке (например, битум, краска, масло и т.п.). (не соответствие требованиям Главы 5 СанПиН 2.2.8.46-03) *(нужное подчеркнуть)*.

5. Все СИЗ, предназначенные для дезактивации в спецпрачечной, упакованные в мешки, направляются в спецпрачечную специальным транспортом (спецавтотранспортом, специальным грузовым лифтом и др.) (соответствие требованиям Главы 6 СанПиН 2.2.8.46-03) / Все СИЗ, предназначенные для дезактивации в спецпрачечной, упакованные в мешки, направляются в спецпрачечную не специальным транспортом (не соответствие требованиям Главы 6 СанПиН 2.2.8.46-03 *(нужное подчеркнуть)*).

6. Поступившие в спецпрачечную СИЗ регистрируется в журнале учета поступающих и обработанных СИЗ (соответствие требованиям Главы 6 СанПиН 2.2.8.46-03) / Поступившие в спецпрачечную СИЗ не регистрируется в журнале учета поступающих и обработанных СИЗ (не соответствие требованиям Главы 6 СанПиН 2.2.8.46-03 *(нужное подчеркнуть)*).

7. Специальный транспорт после выгрузки загрязненных СИЗ подвергают радиационному контролю на специальном пункте, расположенном на промплощадке спецпрачечной. (соответствие требованиям Главы 6 СанПиН 2.2.8.46-03) / Специальный транспорт после выгрузки загрязненных СИЗ не подвергают радиационному контролю на специальном пункте, расположенном на промплощадке спецпрачечной по причине _____ (не соответствие требованиям Главы 6 СанПиН 2.2.8.46-03 *(нужное подчеркнуть)*).

8. В спецпрачечной, в которую на дезактивацию поступают СИЗ, загрязненные как альфа-, так и бета-активными нуклидами, предусмотрены следующие отделения:

- отделение для дезактивации спецодежды, нательного белья, полотенец, носков и беретов, загрязненных альфа-активными веществами;
- отделение для дезактивации спецобуви, спецперчаток, дополнительной пленочной спецодежды, пленочных СИЗ, загрязненных альфа-активными веществами;
- отделение для дезактивации спецодежды, нательного белья, полотенец, носков и беретов, загрязненных бета-активными веществами;
- отделение для дезактивации спецобуви, спецперчаток, дополнительной пленочной спецодежды, пленочных СИЗ, загрязненных бета-активными веществами.

Если спецпрачечная осуществляет дезактивацию СИЗ, загрязненных только одним видом нуклидов (альфа- или бета-активными нуклидами), количество отделений уменьшается вдвое.

заполненные галочкой квадратик- наличие отделений спецпрачечной соответствует требованиям Главы 7 СанПиН 2.2.8.46-03 / не заполненные галочкой квадратик- наличие отделений спецпрачечной не соответствует требованиям Главы 7 СанПиН 2.2.8.46-03 *(нужное подчеркнуть)*.

9. В помещениях спецпрачечной установлены умывальники со смесителями с локтевым или ножным управлением с подводкой к ним холодной и горячей воды (соответствие требованиям Главы 7 СанПиН 2.2.8.46-03) / В помещениях спецпрачечной не установлены умывальники со смесителями с локтевым или ножным управлением с подводкой к ним холодной и горячей воды (не соответствие требованиям Главы 7 СанПиН 2.2.8.46-03 *(нужное подчеркнуть)*).

10. Отделение приемки и сортировки загрязненных СИЗ оборудовано:

- грузовым лифтом или транспортером для подачи в отделение загрязненных других СИЗ;
- столом для размещения изделий при измерении их загрязненности или автоматической линией для сортировки СИЗ по группам загрязненности;
- радиометрическими приборами;
- боксом или контейнерами для хранения загрязненных СИЗ;
- тележками для перевозки загрязненных СИЗ в стиральные залы;
- боксом (местом) для временного хранения СИЗ, предназначенных к отправке на переработку как радиоактивные отходы.

заполненные галочкой квадратик- отделение приемки и сортировки загрязненных СИЗ оборудовано в соответствие с требованиями Главы 8 СанПиН 2.2.8.46-03 // не заполненные галочкой квадратик отделение приемки и сортировки загрязненных СИЗ оборудовано не в соответствие с требованиями Главы 8 СанПиН 2.2.8.46-03 *(нужное подчеркнуть)*.

11. В спецпрачечной имеется отделение химической чистки, оснащенное моечным оборудованием, работающим на пожаровзрывобезопасном растворителе, например, перхлорэтилене. (соответствие требованиям Главы 8 СанПиН 2.2.8.46-03) / В спецпрачечной отсутствует отделение химической чистки, оснащенное моечным оборудованием, работающим на пожаровзрывобезопасном растворителе, например, перхлорэтилене (не соответствие требованиям Главы 8 СанПиН 2.2.8.46-03 *(нужное подчеркнуть)*).

12. В "грязном" отделении спецпрачечной располагается:

- отделение приема и сортировки поступающих СИЗ и временного их хранения;
 - стол (автоматическая линия) для радиометрической сортировки загрязненных СИЗ.
- заполненные галочкой квадратик- "грязное" отделение спецпрачечной соответствует требованиям Главы 8 СанПиН 2.2.8.46-03 // не заполненные галочкой квадратик "грязное" отделение спецпрачечной не соответствует требованиям Главы 8 СанПиН 2.2.8.46-03 *(нужное подчеркнуть)*.

13. В "чистом" отделении спецпрачечной располагается:

- центрифуги (при использовании стиральных машин без заключительного отжима);
- сушильные барабаны;
- столы (автоматические линии) для радиометрического контроля чистоты СИЗ после дезактивации;
- гладильное оборудование;

- узел хранения и подготовки дезактивирующих составов.

заполненные галочкой квадратик - "чистое" отделение спецпрачечной соответствует требованиями Главы 8 СанПиН 2.2.8.46-03 / / не заполненные галочкой квадратик "чистое" отделение спецпрачечной не соответствует требованиям Главы 8 СанПиН 2.2.8.46-03 (*нужное подчеркнуть*).

14. Все работы по приемке и сортировке загрязненных СИЗ и их обработке в стиральных залах выполняются персоналом с использованием дополнительных СИЗ (респираторов, фартуков с нарукавниками или полухалатов пластиковых, сапог резиновых или бахил пластиковых и защитных перчаток). (соответствие требованиям Главы 10 СанПиН 2.2.8.46-03) / Работы по приемке и сортировке загрязненных СИЗ и их обработке в стиральных залах выполняются персоналом без использованием дополнительных СИЗ (респираторов, фартуков с нарукавниками или полухалатов пластиковых, сапог резиновых или бахил пластиковых и защитных перчаток). Вид работ _____ (не соответствие требованиям Главы 10 СанПиН 2.2.8.46-03 (*нужное подчеркнуть*)).

15. В помещениях спецпрачечной, где ведутся работы с СИЗ, загрязненными радиоактивными веществами, зафиксировано:

- пребывание персонала без дополнительных СИЗ, указанных в Главы 10 СанПиН 2.2.8.46-03;

- хранение пищевых продуктов, табачных изделий, косметики, домашней одежды и других предметов, не имеющих отношения к работе;

- прием пищи, курение.

заполненные галочкой квадратик - условия работы с СИЗ, загрязненными радиоактивными веществами в помещениях спецпрачечных не соответствуют с требованиям Главы 10 СанПиН 2.2.8.46-03 / не заполненные галочкой квадратик условия работы с СИЗ, загрязненными радиоактивными веществами в помещениях спецпрачечных соответствуют с требованиям Главы 10 СанПиН 2.2.8.46-03 (*нужное подчеркнуть*).

VII. Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности по сбору, извлечению, фрагментации, сортировке, просушки, переработки, кондиционированию, хранению и передачи очень низких, низкоактивных, среднеактивных, высокоактивных радиоактивных отходов:

1. Обращение с техногенными ИИИ осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическим заключением о соответствии условий работы с ними (соответствие требованиям п.1.7 СП 2.6.1.2612-10) / обращение с техногенными ИИИ осуществляется не в соответствии с санитарно-эпидемиологическим заключением о соответствии условий работы с ними (не соответствие требованиям п.1.7 СП 2.6.1.2612-10 (*нужное подчеркнуть*)).

СЭЗ: _____

2. По потенциальной радиационной опасности установлена категория объекта (соответствие требованиям п.3.1 СП 2.6.1.2612-10, Глава 7 СанПиН 2.6.1.24-03) / по потенциальной радиационной опасности не установлена категория объекта (не соответствие требованиям п.3.1 СП 2.6.1.2612-10, Глава 7 СанПиН 2.6.1.24-03 (*нужное подчеркнуть*)).

Категория объекта по радиационной опасности: _____

3. Работа с источниками ионизирующего излучения производится только в помещениях, зданиях (сооружениях) и на территориях, указанных в санитарно-эпидемиологическом заключении (соответствие требованиям п.3.4 СП 2.6.1.2612-10) / работа с источниками ионизирующего излучения производится не только в помещениях, зданиях (сооружениях) и на территориях, указанных в санитарно-эпидемиологическом заключении (не соответствие требованиям п.3.4 СП 2.6.1.2612-10 (*нужное подчеркнуть*)).

помещения, здания (сооружения) и территория является собственностью _____

СЭЗ _____

4. На дверях каждого помещения указаны его назначение, класс проводимых работ с открытыми источниками ионизирующего излучения и знак радиационной опасности (соответствие требованиям п.3.4.3 СП 2.6.1.2612-10) / на дверях каждого помещения не указаны его назначение, класс проводимых работ с открытыми источниками ионизирующего излучения и знак радиационной опасности (не соответствие требованиям п.3.4.3 СП 2.6.1.2612-10 (*нужное подчеркнуть*)).

5. Сбор отходов осуществляется в специальные сборники. Для первичного сбора твердых радиоактивных отходов используются пластиковые или бумажные мешки, которые затем загружаются в сборники-контейнеры. (соответствие требованиям п.14.22 СанПиН 2.6.1.24-03, п.3.12 СП 2.6.1.2612-10, Глава 5 СП 2.6.6.2572-2010) / сбор отходов не осуществляется в специальные сборники. Для первичного сбора твердых радиоактивных отходов не используются пластиковые или бумажные мешки, которые не загружаются в сборники-контейнеры. (не соответствие требованиям п.14.22 СанПиН 2.6.1.24-03, п.3.12 СП 2.6.1.2612-10, Глава 5 СП 2.6.6.2572-2010 (*нужное подчеркнуть*)).

6. Сбор радиоактивных отходов производится непосредственно в местах их образования отдельно от обычных отходов с учетом (указать галочкой):

- категории отходов

- агрегатного состояния (твердые, жидкие)

- физических и химических характеристик
- природы (органические и неорганические)
- периода полураспада радионуклидов, находящихся в отходах (менее 15 суток, более 15 суток)
- взрыво- и пожароопасности
- методов переработки отходов

заполненные галочкой квадратик- сбор радиоактивных отходов осуществляется в соответствии с требованиями п.14.9 СанПиН 2.6.1.24-03, п.3.12 СП 2.6.1.2612-10/ не заполненные галочкой квадратик- сбор радиоактивных отходов осуществляется не в соответствии с требованиями п.14.9 СанПиН 2.6.1.24-03, п.3.12 СП 2.6.1.2612-10 (нужное подчеркнуть).

7. К работе с источниками ионизирующего излучения допущены лица не моложе 18 лет, не имеющие медицинских противопоказаний, отнесенные приказом руководителя к категории персонала группы А, прошедшие обучение по правилам работы с источником ионизирующего излучения и по радиационной безопасности, прошедшие инструктаж по радиационной безопасности (соответствие требованиям п.3.4.11 СП 2.6.1.2612-10, п.3.1 СанПиН 2.6.1.2523-09, Глава 12 СанПиН 2.6.1.24-03) / к работе с источниками ионизирующего излучения допущены лица моложе 18 лет, имеющие медицинских противопоказаний, не отнесенные приказом руководителя к категории персонала группы А, не прошедшие обучение по правилам работы с источником ионизирующего излучения и по радиационной безопасности, не прошедшие инструктаж по радиационной безопасности (не соответствие требованиям п.3.4.11 СП 2.6.1.2612-10, п.3.1 СанПиН 2.6.1.2523-09, Глава 12 СанПиН 2.6.1.24-03 (нужное подчеркнуть)).

8. При проведении работ с источниками ионизирующего излучения не допускается выполнение операций, не предусмотренных инструкциями по эксплуатации и радиационной безопасности, если эти действия не направлены на принятие экстренных мер по предотвращению аварий и других обстоятельств, угрожающих здоровью работающих. (соответствие требованиям п.3.4.12 СП 2.6.1.2612-10) / при проведении работ с источниками ионизирующего излучения допускается выполнение операций, не предусмотренных инструкциями по эксплуатации и радиационной безопасности (не соответствие требованиям п.3.4.11 СП 2.6.1.2612-10 (нужное подчеркнуть)).

9. Радиационный контроль осуществляется _____
в соответствии с _____
соответствие требованиям Глава 6 СанПиН 2.6.1.24-03, п.3.13 СП 2.6.1.2612-10, Глава 7 СанПиН 2.6.1.2523-09, Глава 7 СП 2.6.6.2572-2010/ не соответствие требованиям Глава 6 СанПиН 2.6.1.24-03, п.3.13 СП 2.6.1.2612-10, Глава 7 СанПиН 2.6.1.2523-09, Глава 7 СП 2.6.6.2572-2010 (нужное подчеркнуть).

10. Персонал работающий с ИИИ обеспечен средствами индивидуальной защиты (соответствие требованиям п.3.14 СП 2.6.1.2612-10, Глава 15 СанПиН 2.6.1.24-03) / персонал работающий с ИИИ не обеспечен средствами индивидуальной защиты (не соответствие требованиям п.3.14 СП 2.6.1.2612-10, Глава 15 СанПиН 2.6.1.24-03) (нужное подчеркнуть).

VIII. Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности по сбору, сортировке и передачи, хранению промышленных отходов, содержащих техногенные радионуклиды:

Требование	пункт СП 2.6.6.2572-2010	Соблюдение
Осуществляется ли контроль и ведется ли учет особо низко активных отходов (далее - ОНАО) с регистрацией в журнале учета ОНАО, содержащем следующие сведения:	Пункт 5.1	
- наименование и вид отходов?		
- источник ОНАО и дата поступления?		
- номер сборника контейнера?		
- место бесконтейнерного хранения ОНАО?		
- массу и объем отходов?		
- мощность дозы на расстоянии 0,1 м от ОНАО?		
- радионуклидный состав?		
- удельную активность ОНАО?		
- класс опасности?		
- фамилию и подпись сдавшего ОНАО?		
- фамилию и подпись принявшего (ответственного за ОНАО)?		

- дату и способ транспортирования ОНАО на захоронение или в другую организацию?		
- фамилию и подпись принявшего ОНАО на захоронение или в другой организации?		
Конструкция контейнеров должна исключать распространение радиоактивных веществ в окружающую среду. Контейнеры должны отличаться цветом или маркировкой от контейнеров, предназначенных для сбора ТРО и от контейнеров для промышленных отходов.	Пункт 5.3	
Радиационный контроль ПЗ ОНАО должен включать определение:	Пункт 6.2.5	
- активности и радионуклидного состава подземных вод, при необходимости эти измерения проводятся и для взятых с глубины грунтов;		
- уровня воды в наблюдательных скважинах;		
- мощности дозы гамма-излучения на территории ПЗ ОНАО и на прилегающей территории;		
- активности воды в водоотводящих канавах.		
Ведется ли учет ОНАО, поступающих на пункт захоронения (далее - ПЗ)?	Пункт 7.1.3	
Осуществляется ли на ПЗ регистрация поступлений отходов в журнале учета ОНАО, поступивших на захоронение, который должен содержать следующие сведения:		
- дату поступления отходов?		
- наименование подразделения АС, откуда поступили отходы?		
- наименование и вид отходов?		
- радионуклидный состав?		
- удельную активность ОНАО?		
- количество отходов: (массу, объем, количество контейнеров)?		
- суммарную активность ОНАО?		
- мощность дозы на расстоянии 0,1 м от отходов?		
- концентрацию опасных химических веществ?		
- класс опасности отходов?		
- место захоронения ОНАО?		
- способ захоронения ОНАО?		
- подпись ответственного лица, проводившего захоронение ОНАО?		

IX. Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности по транспортированию радиационных упаковок I, II, III, IV транспортной категории:

1. Транспортирование радиационных упаковок осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическим заключением о соответствии условий работы с ними (соответствие требованиям Главы 1, Главы 3 СП 2.6.1.2612-10, Главы 4 СанПиН 2.6.1.1281, Глава 14 СанПиН 2.6.1.24-03) / обращение с техногенными ИИИ осуществляется не в соответствии с санитарно-эпидемиологическим заключением о соответствии условий работы с ними (не соответствие требованиям Главы 1, Главы 3 СП 2.6.1.2612-10, Главы 4 СанПиН 2.6.1.1281, Глава 14 СанПиН 2.6.1.24-03 (нужное подчеркнуть).

СЭЗ:

2. Транспортирование осуществляется радиационных упаковок I, II, III, IV транспортной категории специально оборудованным автомобилем (соответствие требованиям Главы 4 СанПиН 2.6.1.1281) / транспортирование осуществляется радиационных упаковок I, II, III, IV транспортной категории не специально оборудованным автомобилем (соответствие требованиям Главы 4 СанПиН 2.6.1.1281) / транспортирование осуществляется не специально

оборудованным автомобилем радиационных упаковок I, II транспортных категорий с учётом дозовых ограничений (соответствие требованиям Главы 4 СанПиН 2.6.1.1281) *(нужное подчеркнуть)*.

3. Транспортирование радиационных упаковок I, II, III, IV транспортной категории осуществляется автомобилем специализированным, оборудованным (указать галочкой):

- закрытым кузовом с надежным запорным устройством
- подъемником для погрузки и разгрузки радиационных упаковок
- химически стойким покрытием внутренних поверхностей грузового отсека и кузова, устойчивым к обработке дезактивирующими растворами
- приспособлениями для надежного крепления упаковок, экранирующими устройствами для обеспечения радиационной защиты, средствами пожаротушения
- средствами индивидуальной защиты персонала, набором инструментов и средствами ликвидации последствий возможных аварий, средствами радиационного контроля, средствами связи (при перевозке радиационных упаковок III и IV транспортных категорий)

заполненные галочкой квадратик- комплектование автомобилей, предназначенных для постоянной перевозки радиационных упаковок I, II, III, IV транспортной категории соответствует требованиям Главы 4 СанПиН 2.6.1.1281/ не заполненные галочкой квадратик- комплектование автомобилей, предназначенных для постоянной перевозки радиационных упаковок I, II, III, IV транспортной категории не соответствует требованиям Главы 4 СанПиН 2.6.1.1281 *(нужное подчеркнуть)*.

4. Транспортирование радиационных упаковок I, II транспортной категории осуществляется не специализированным автомобилем, оборудованным (указать галочкой):

- закрытым кузовом с надежным запорным устройством
- подъемником для погрузки и разгрузки радиационных упаковок
- химически стойким покрытием внутренних поверхностей грузового отсека и кузова, устойчивым к обработке дезактивирующими растворами
- приспособлениями для надежного крепления упаковок, экранирующими устройствами для обеспечения радиационной защиты, средствами пожаротушения
- транспортирование осуществляется с учётом дозовых ограничений (наличие Журнала радиационного контроля ТС или любого документа, подтверждающего осуществление радиационного контроля ТС, рабочих мест)

заполненные галочкой квадратик- комплектование автомобилей, предназначенных для постоянной перевозки радиационных упаковок I, II транспортной категории соответствует требованиям Главы 4 СанПиН 2.6.1.1281/ не заполненные галочкой квадратик- комплектование автомобилей, предназначенных для постоянной перевозки радиационных упаковок I, II транспортной категории осуществляется не соответствует требованиям Главы 4 СанПиН 2.6.1.1281 *(нужное подчеркнуть)*.

5. Радиационный контроль осуществляется _____
в соответствии с _____

и включает (указать галочкой):

- мощность эквивалентной дозы излучения в любой точке на поверхности радиационной упаковки, предназначенной для перевозки, не превышает величину ограничения по уровню излучения от радиационных упаковок различных транспортных категорий
- радиометрический контроль за уровнем радиоактивного загрязнения автомобилей после каждой перевозки радиационных упаковок
- дозиметрический контроль облучения водителей и сопровождающих лиц
- учет получаемых доз облучения водителей и сопровождающих лиц, а также обязательный индивидуальный дозиметрический контроль для персонала группы А

заполненные галочкой квадратик- радиационный контроль при транспортировании радиационных упаковок соответствует требованиям Главы 4 СанПиН 2.6.1.1281/ не заполненные галочкой квадратик- радиационный контроль при транспортировании радиационных упаковок не соответствует требованиям Главы 4 СанПиН 2.6.1.1281 *(нужное подчеркнуть)*.

6. Перед выездом на линию автомобилей, выделенных для перевозки радиационных упаковок (указать галочкой):

- инструктаж водителей автомобилей о мерах безопасности
- во время инструктажа каждому водителю определяется обязательный маршрут движения
- в маршрутном листе указывается, куда необходимо обращаться в случае аварии

заполненные галочкой квадратик- перед выездом на линию автомобилей, выделенных для перевозки радиационных упаковок инструктирование соответствует требованиям Главы 4 СанПиН 2.6.1.1281/ перед выездом на линию автомобилей, выделенных для перевозки радиационных упаковок инструктирование не соответствует требованиям Главы 4 СанПиН 2.6.1.1281 *(нужное подчеркнуть)*.

СОП № 39. Проведение инспекции условий работы с машинами, механизмами, установками, устройствами, аппаратами, которые являются источниками физических факторов воздействия на человека. Рентгеновские кабинеты

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

1. Учредительные и правоустанавливающие документы.
2. Документы, подтверждающие наличие у заявителя зданий (помещений), необходимых для осуществления деятельности (договор аренды с выпиской из Единого государственного реестра недвижимости об объекте недвижимости либо выписка из Единого государственного реестра недвижимости об объекте недвижимости, выданная на месяц подачи документов на экспертную оценку);
3. Копия лицензии учреждения на медицинскую деятельность и протокол к лицензии с указанием разрешённой деятельности по рентгенологии.
4. Копия регистрационного удостоверения Министерства здравоохранения РФ на рентгеновский аппарат (при условии монтажа нового рентгеновского аппарата).
5. Копия технологического проекта или расчета радиационной защиты на размещение рентгеновской установки в кабинете (при условии реконструкции, перепланировки помещений рентгеновского кабинета, строительство нового рентгеновского кабинета).
6. Копия экспертного заключения на проект или на расчет радиационной защиты на размещение рентгеновской установки в кабинете.
7. Копия акта на скрытые работы (при условии проведения строительных работ, дополнительной защиты от ИИИ, генерирующих в рентгеновском кабинете).
8. Копии эксплуатационной документации на рентгеновский аппарат.
9. Копия технического паспорта на рентгеновский кабинет, утверждённый РРО.
10. Копии протоколов лабораторно-инструментальных исследований в производственных помещениях рентгеновского (флюорографического) кабинета: дозиметрические измерения, измерения параметров освещённости, микроклимата, шума; смывы свинца; содержание вредных химических веществ в воздухе рабочей зоны: озон, окислы азота, выданные аккредитованной в Национальном органе по аккредитации испытательной лабораторией;
11. Документы, подтверждающие наличие систем вентиляции (вид вентиляции (приточная, вытяжная, естественная, общеобменная, местная приточно-вытяжная вентиляция), в соответствии с осуществляемым видом деятельности, копии актов оценки эффективности работы систем вентиляции (кратность воздухообмена) по производственным помещениям, где осуществляются работы с источниками ионизирующего излучения с указанием наименования помещений);
12. Копии актов испытания устройства защитного заземления с указанием сопротивления растекания тока основных заземлителей, актов проверки состояния сети заземления медицинского оборудования и электроустановок, протоколов измерения сопротивления изоляции проводов и кабелей.
13. Инструкция по охране труда, включающая требования по радиационной безопасности, по предупреждению и ликвидации радиационных аварий.
14. Копии приказов администрации по обеспечению радиационной безопасности в рентгеновских кабинетах: приказ об отнесении работающих лиц к персоналу групп А и Б с поименным списком; приказ о назначении лиц, ответственных за радиационную безопасность, учёт и хранение рентгеновских аппаратов, производственный радиационный контроль.
15. Журналы: контрольно-технический журнал на каждый рентгеновский (флюорографический) аппарат; журнал регистрации инструктажа на рабочем месте.

16. Копии документов об обучении персонала рентгеновского (флюорографического) кабинета по радиационной безопасности.

17. Результаты (протоколы) считывания результатов индивидуального дозиметрического контроля (ИДК) персонала группы «А» за последние 2 квартала текущего года; карточки учёта индивидуальных доз облучения персонала.

18. Документы, подтверждающие организацию учёта и контроля дозовых нагрузок пациентов (журнал, лист учёта, база данных).

19. Документы, подтверждающие прохождение предварительных и периодических (ежегодных) медицинских осмотров персонала группы «А» приказа Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н (личные медицинские книжки или заключительный акт с заключением врача-профпатолога о состоянии здоровья каждого работающего из группы «А»).

20. Программа производственного контроля и документы, свидетельствующие о ее выполнении.

II. Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности по условия работы с машинами, механизмами, установками, устройствами, аппаратами, которые являются источниками физических факторов воздействия на человека:

1. Наименование размещённого рентгеновского оборудования:

2. Заверенная копия регистрационного удостоверения Минздрава России на рентгеновский аппарат: наличие (соответствие требованиям п.2.7 СанПиН 2.6.1.1192-03) / отсутствие (не соответствие требованиям п.2.7 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

3. Пол процедурной, комнаты управления выполнен из электроизоляционных материалов натуральных или искусственных ДА (соответствие требованиям п.3.14 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.3.14 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

4. Пол рентгенооперационной, предоперационной, фотолаборатории покрыт водонепроницаемыми материалами, легко очищаемыми и допускающими частое мытье и дезинфекцию ДА (соответствие требованиям п.3.15 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.3.15 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

5. Поверхности стен и потолка в процедурной и комнате управления гладкие, легко очищаемые и допускают влажную уборку ДА (соответствие требованиям п.3.16 СанПиН 2.6.1.1192-03, п.4.3.3 СП 2.1.3678-20) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.3.16 СанПиН 2.6.1.1192-03, п.4.3.3 СП 2.1.3678-20) *(нужное подчеркнуть)*

6. У входа в процедурный кабинет рентгенодиагностики, флюорографии и в комнату управления кабинета рентгенотерапии на высоте 1,6-1,8 м от пола или над дверью размещено световое табло (сигнал) «Не входить!» бело-красного цвета, автоматически загорающееся при включении анодного напряжения ДА (соответствие требованиям п.3.20 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.3.20 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

7. Стены фотолаборатории отделаны кафелем светлых тонов у раковины и устройства для фотообработки (кафельный фартук) ДА (соответствие требованиям п.3.25 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.3.25 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

8. Дверь из фотолаборатории, процедурной и комнаты управления в коридор открываются «на выход» (по ходу эвакуации) ДА (соответствие требованиям п.3.26 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **НЕТ**

Орган инспекции ФГБУЗ ЦГиЭ №141 ФМБА России		
Рабочая инструкция		
Альбом программ инспекции (СОП)		
Идентификационный номер: РИ 03-04-23	Редакция № 3 от 31.10.2023 г.	Лист: 220/232

(не соответствие требованиям п.3.26 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)* _____

9. Из комнаты управления в процедурную - в сторону процедурной ДА (соответствие требованиям п.3.26 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.3.26 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)* _____

10. Журнала учёта рентгеновских аппаратов: рентгеновские аппараты учтены (соответствие требованиям п.2.14 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **рентгеновские аппараты не учтены** (не соответствие требованиям п.2.14 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)* _____

11. Лицензия учреждения на медицинскую деятельность: наличие (соответствие требованиям Приложение7 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **отсутствие** (не соответствие требованиям Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)* _____

12. Акт на скрытые работы, акты испытания устройства защитного заземления с указанием сопротивления растекания тока основных заземлителей, актов проверки состояния сети заземления медицинского оборудования и электроустановок, протоколов измерения сопротивления изоляции проводов и кабелей: наличие (соответствие требованиям Приложение7 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **отсутствие** (не соответствие требованиям Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)* _____

13. Технический паспорт на рентгеновский кабинет: наличие (соответствие требованиям п.3.31, Приложение7 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **отсутствие** (не соответствие требованиям п.3.31, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)* _____

14. Протоколы дозиметрических измерений: наличие (соответствие требованиям п.8.5, Приложение7 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **отсутствие** (не соответствие требованиям п.8.5, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)* _____

15. Протоколы контроля эксплуатационных параметров аппарата либо акт ввода в эксплуатацию (при установки нового оборудования) наличие(соответствие требованиям п.8.9, п.8.10, п.8.11, Приложение7 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **отсутствие** (не соответствие требованиям п.8.9, п.8.10, п.8.11, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)* _____

16. Наличие индивидуальных и передвижных средств радиационной защиты:

- **флюорография (большая защитная ширма(при отсутствии комнаты управления), воротник защитный, передник для защиты гонад или юбка защитная); наличие**(соответствие требованиям Приложение8 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **отсутствие** (не соответствие требованиям Приложение 8 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)* _____

- **рентгенография (большая защитная ширма(при отсутствии комнаты управления), фартук защитный, воротник защитный, передник для защиты гонад или юбка защитная), набор защитных пластин; наличие**(соответствие требованиям Приложение8 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **отсутствие** (не соответствие требованиям Приложение 8 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)* _____

- **маммография (большая защитная ширма(при отсутствии комнаты управления), фартук защитный, воротник защитный, передник для защиты гонад или юбка защитная); наличие**(соответствие требованиям Приложение8 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **отсутствие** (не соответствие требованиям Приложение 8 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)* _____

- **рентгеностоматология (большая защитная ширма со смотровым окном для аппаратов (при отсутствии комнаты управления), фартук защитный односторонний легкий, воротник защитный, передник для защиты гонад и фартук защитный стоматологический или накидка защитная); наличие** (соответствие требованиям Таблица 9.3 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **отсутствие** (не соответствие требованиям Таблица 9.3 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)* _____

-специальные защитные средства (подгузник (трусики), пелёнка, пелёнка с отверстием; наличие (соответствие требованиям п.5.3 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **отсутствие** (не соответствие требованиям п. 5.3 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

17. Контроль защитной эффективности эксплуатационных параметров средств радиационной защиты проводится аккредитованными организациями с периодичностью не реже одного раза в два года; ДА (соответствие требованиям п.5.7, п.8.5, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.5.7, п.8.5, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

18. Контроль эффективности работы вентиляции (при наличии вентиляционных систем) осуществляется (соответствие требованиям п.3.28, Приложение 6, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03, п.4.5.2 СП 2.1.3678-20) / **не осуществляется** (не соответствие требованиям п.3.28, Приложение 6, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03, п.4.5.2 СП 2.1.3678-20) *(нужное подчеркнуть)*

19. Инструкция по охране труда, включающая требования по радиационной безопасности, по предупреждению и ликвидации радиационных аварий; наличие (соответствие требованиям п.3.31 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **отсутствие** (не соответствие требованиям 3.31 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

20. Контрольно-технический журнал на рентгеновский аппарат; наличие (соответствие требованиям Приложение 1, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **отсутствие** (не соответствие требованиям Приложение 1, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

21. Приказ об отнесении работающих лиц к персоналу групп А и Б; наличие (соответствие требованиям п.6.2, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **отсутствие** (не соответствие требованиям п.6.2, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

22. Приказ о назначении лиц, ответственных за радиационную безопасность, учет и хранение рентгеновских аппаратов, производственный радиационный контроль; наличие (соответствие требованиям п.2.11, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **отсутствие** (не соответствие требованиям п.2.11, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

23. Документ об обучении персонала по радиационной безопасности (аттестация руководителей и исполнителей, инструктаж (журнал инструктажа); наличие (соответствие требованиям п.2.10, п.6.2, п.6.6, Приложение 2, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **отсутствие** (не соответствие требованиям п.2.10, п.6.2, п.6.6, Приложение 2, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

24. Заключение медицинской комиссии о прохождении персоналом группы А предварительных и периодических медицинских осмотров: наличие (соответствие требованиям п.6.3, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **отсутствие** (не соответствие требованиям п.6.3, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

25. Карточки учета индивидуальных доз облучения персонала и документы, подтверждающие учет индивидуальных доз облучения пациентов (журнал, лист учета, база данных и т.д.); наличие (соответствие требованиям п.2.19, п.7.6, Приложение 3, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **отсутствие** (не соответствие требованиям п.2.19, п.7.6, Приложение 3, Приложение 7 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

26. Программы производственного контроля, включает:

-контроль мощности дозы излучения на рабочих местах персонала, в помещениях и на территории, смежных с процедурной рентгеновского кабинета ДА (соответствие требованиям Глава 8 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **НЕТ** (не соответствие требованиям Глава 8 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

-контроль технического состояния и защитной эффективности передвижных и индивидуальных средств радиационной защиты (не реже 1 раза в 2 года) ДА (соответствие требованиям Глава 8 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **НЕТ** (не соответствие требованиям Глава 8 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

-индивидуальный дозиметрический контроль персонала группы А (1 раз в квартал) **ДА** (соответствие требованиям Глава 8 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **НЕТ** (не соответствие требованиям Глава 8 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

-индивидуальный дозиметрический контроль лиц, периодически участвующих в проведении рентгенологических исследований (1 раз в квартал) **ДА** (соответствие требованиям Глава 8 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **НЕТ** (не соответствие требованиям Глава 8 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

-контроль дозовых нагрузок пациентов (при каждом рентгенологическом исследовании) **ДА** (соответствие требованиям Глава 8 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **НЕТ** (не соответствие требованиям Глава 8 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

-контроль эксплуатационных параметров медицинского оборудования **ДА** (соответствие требованиям Глава 8 СанПиН 2.6.1.1192-03) / **НЕТ** (не соответствие требованиям Глава 8 СанПиН 2.6.1.1192-03) *(нужное подчеркнуть)*

-контроль нерадиационных факторов (электробезопасность, кратность воздухообмена, освещённость, шум и др. (не реже 1 раза в 2 года) **ДА** (соответствие требованиям п.10.21 СанПиН 2.6.1.1192-03, п.2.4, п.2.5 СП 2.1.3678-20) / **НЕТ** (не соответствие требованиям п.10.21 СанПиН 2.6.1.1192-03 п.2.4, п.2.5 СП 2.1.3678-20) *(нужное подчеркнуть)*

27. Выполнение программы производственного контроля Да (соответствие требованиям Глава 8, п.10.21 СанПиН 2.6.1.1192-03, п.2.4, п.2.5 СП 2.1.3678-20) / **НЕТ** (не соответствие требованиям Глава 8, п.10.21 СанПиН 2.6.1.1192-03, п.2.4, п.2.5 СП 2.1.3678-20) *(нужное подчеркнуть)*

28. Договор на вывоз отходов производства и потребления; наличие (соответствие требованиям п.4.25.8 СП 2.1.3678-20) / **отсутствие** (не соответствие требованиям п.4.25.8 СП 2.1.3678-2003) *(нужное подчеркнуть)*

СОП № 40. Проведение инспекции условий работы с машинами, механизмами, установками, устройствами, аппаратами, которые являются источниками физических факторов воздействия на человека - лучевые досмотровые установки

(основание: СанПиН 2.6.1.3488-17 " Гигиенические требования по обеспечению радиационной безопасности при обращении с лучевыми досмотровыми установками").

I. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

- 1) Учредительные и правоустанавливающие документы.
- 2) Лицензия в области использования генерирующих источников ионизирующего излучения
- 3) Санитарно-эпидемиологическое заключение на деятельность с использованием источников ионизирующего излучения
- 4) Точный адрес и местоположение устанавливаемого оборудования
- 5) Схема размещения, предусмотренная технической документацией.
- 6) Наименование и обозначение продукции (с указанием типа), изготовитель
- 7) Техническая документация на лучевое досмотровое оборудование
- 8) Проект размещения лучевой досмотровой установки (в случае, если установка стационарная) и санитарно - эпидемиологическое заключение на проект.
- 9) Схема размещения, предусмотренная технической документацией (в случае, если установка мобильная и переносная) и санитарно - эпидемиологическое заключение на схему размещения.
- 10) Приказы по организации: о назначении лиц, допущенных к работе с лучевой досмотровой установкой, отнесение лиц, работающих с лучевой до-смотровой установкой к персоналу группы А, при необходимости- группе Б, о назначении лица, ответственного за производственный контроль за радиационной безопасностью и за учёт и хранение источников ионизирующего излучения
- 11) Прохождение лиц, допущенных к работе с лучевой досмотровой установкой необходимого обучения и инструктажа
- 12) Инструкция по радиационной безопасности при работе с лучевой досмотровой установкой
- 13) Инструкция по действиям персонала в аварийных ситуациях
- 14) Программа производственного контроля радиационной обстановки на рабочих местах персонала и вблизи лучевой досмотровой установки
- 15) Протоколы радиационного контроля, выданные аккредитованной в Национальном органе по аккредитации испытательной лабораторией

II. Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности по обращению с ЛДУ:

1. **Наименование ДУ:** _____
2. **Зав.№** _____
3. **Вид (тип) ЛДУ** _____
4. **ЛДУ размещена в соответствии с проектом** (соответствие требованиям п.4.1.1 СанПиН 2.6.1.3488-17) /**ЛДУ размещена не в соответствии с проектом** (не соответствие требованиям п.4.1.1 СанПиН 2.6.1.3488-17(нужное подчеркнуть).
5. **СЭЗ на проектную документацию по размещению ЛДУ**

(лицензия проектной организации _____)
 (соответствие требованиям п.4.1.1 СанПиН 2.6.1.3488-17)/ не соответствие требованиям п.4.1.1 Сан-

Орган инспекции ФГБУЗ ЦГиЭ №141 ФМБА России		
Рабочая инструкция		
Альбом программ инспекции (СОП)		
Идентификационный номер: РИ 03-04-23	Редакция № 3 от 31.10.2023 г.	Лист: 224/232

ПиН 2.6.1.3488-17) (*нужное подчеркнуть*).

6. **В РУДБТ предусмотрена блокировка** (соответствие требованиям п.3.2 СанПиН 2.6.1.3488-17) / **в РУДБТ не предусмотрена блокировка** (не соответствие требованиям п.3.2 СанПиН 2.6.1.3488-17) (*нужное подчеркнуть*).

7. **Досмотровая камера РУДБТ окружена радиационной защитой, обеспечивающей безопасные условия работы и исключающей возможность облучения людей прямым пучком рентгеновского излучения** (соответствие требованиям п.3.2 СанПиН 2.6.1.3488-17) / **досмотровая камера РУДБТ не окружена радиационной защитой, обеспечивающей безопасные условия работы и исключающей возможность облучения людей прямым пучком рентгеновского излучения** (не соответствие требованиям п.3.2 СанПиН 2.6.1.3488-17) (*нужное подчеркнуть*).

8. **Вход и выход из досмотровой камеры РУДБТ при генерации рентгеновского излучения перекрываются эластичными защитными шторками или дверцами, ослабляющими рассеянное излучение при закрытых шторках (дверцах)** (соответствие требованиям п.3.2 СанПиН 2.6.1.3488-17) / **вход и выход из досмотровой камеры РУДБТ при генерации рентгеновского излучения не перекрываются эластичными защитными шторками или дверцами, ослабляющими рассеянное излучение при закрытых шторках (дверцах)** (не соответствие требованиям п.3.2 СанПиН 2.6.1.3488-17) (*нужное подчеркнуть*).

9. **Генерация рентгеновского излучения производится только в период нахождения контролируемого объекта в зоне контроля** (соответствие требованиям п.3.2 СанПиН 2.6.1.3488-17) / **генерация рентгеновского излучения производится не только в период нахождения контролируемого объекта в зоне контроля** (не соответствие требованиям п.3.2 СанПиН 2.6.1.3488-17) (*нужное подчеркнуть*).

10. **При остановке движения транспортера, перемещающего объект контроля, генерация излучения прекращается** (соответствие требованиям п.3.2 СанПиН 2.6.1.3488-17) / **при остановке движения транспортера, перемещающего объект контроля, генерация излучения не прекращается** (не соответствие требованиям п.3.2 СанПиН 2.6.1.3488-17) (*нужное подчеркнуть*).

11. **С периодичностью, определяемой технической документацией на ЛДУ (раздел работы при эксплуатации), проводится контроль основных эксплуатационных и технических характеристик** (соответствие требованиям п.4.1.6 СанПиН 2.6.1.3488-17) / **с периодичностью, определяемой технической документацией на ЛДУ (раздел работы при эксплуатации), не проводится контроль основных эксплуатационных и технических характеристик** (не соответствие требованиям п.4.1.6 СанПиН 2.6.1.3488-17) (*нужное подчеркнуть*).

Примечание:

В местах размещения стационарных РУДБТ пол покрыт электроизолирующим материалом (соответствие требованиям п.4.2 СанПиН 2.6.1.3488-17) / **в местах размещения стационарных РУДБТ пол не покрыт электроизолирующим материалом** (не соответствие требованиям п.4.2 СанПиН 2.6.1.3488-17) (*нужное подчеркнуть*).

12. Радиационный контроль осуществляется _____
в соответствии с _____

Радиационный контроль включает:

1) контроль мощности амбиентного эквивалента дозы рентгеновского излучения на наружной поверхности установки (при вводе в эксплуатацию и каждый раз после проведения ремонтных работ, но не реже 1 раза в год): Да Нет

2) контроль мощности амбиентного эквивалента дозы рентгеновского излучения на рабочих местах персонала (при вводе в эксплуатацию и каждый раз после проведения ремонтных работ, но не реже 1 раза в год): Да Нет

3) контроль мощности амбиентного эквивалента дозы рентгеновского излучения на расположенных на расстоянии менее 2 м от РУДБТ рабочих местах лиц, не отнесенных к персоналу группы А или Б (при вводе в эксплуатацию и каждый раз после проведения ремонтных работ, но не реже 1 раза в год):

Да Нет

соответствие требованиям п.5.4 СанПиН 2.6.1.3488-17/ не соответствие требованиям п.5.4 СанПиН 2.6.1.3488-17 (*нужное подчеркнуть*).

СОП № 41. Проведение инспекции отходов производства, содержащие техногенные радионуклиды на соответствие требованиям, предъявляемым к категории очень низкоактивных отходов

1. Перечень предоставляемой документации для проведения инспекции:

1. Учредительные и правоустанавливающие документы
2. Документы, подтверждающие наличие у заявителя зданий (помещений), необходимых для осуществления деятельности. Экспликация производственных помещений (территорий) с указанием мест размещения промышленных отходов, содержащих техногенные радионуклиды либо договор с организацией, осуществляющей хранения (временное хранение) промышленных отходов, содержащих техногенные радионуклиды и санитарно-эпидемиологическое заключение на данный вид деятельности;
3. Копии санитарно - эпидемиологических заключений на источники ионизирующего излучения;
4. Копия лицензии Государственного атомного надзора РФ на право работ с источниками ионизирующего излучения (при условии эксплуатации и хранения ядерных материалов и радиоактивных веществ, при обращении с ядерными материалами, радиоактивными веществами и радиоактивными отходами);
5. Паспорт на отход 1-4 класса опасности (экологич.), паспорт на партию отхода (радиац.) либо акт-паспорт, акт извлечения ТРО из хранилищ РАО (в случае извлечения радиоактивных отходов); акт снятия веществ (отходов), содержащих радионуклиды с учёта, формы рабочих журналов по учёту и контролю РАО, промышленных отходов, содержащих техногенные радионуклиды;
6. Санитарно-эпидемиологическое заключение на технические условия по производству (изготовлению) контейнеров, предназначенные для хранения и перевозки радиоактивных веществ;
7. Копии протоколов лабораторно исследований физических факторов, выданные аккредитованной лабораторией: при предварительной сортировке отходов (мощности дозы гамма-излучения которых, над фоном на расстоянии 0,1 м от поверхности упаковок, неснимаемое загрязнение бета-излучающими радионуклидами наружной поверхности упаковок); протокол измерений удельной активности контейнера с отходами производства, содержащие техногенные радионуклиды; мощность эквивалентной дозы излучения в любой точке внешней поверхности транспортных средств (борт автомобиля и т.п.) и на расстоянии 2 м от этих поверхностей;
8. Договор с организацией, осуществляющей сбор (либо извлечение) отходов и санитарно-эпидемиологическое заключение на данный вид деятельности;
9. Договор с организацией, осуществляющей транспортирование отходов в места их хранения (временного хранения) и санитарно-эпидемиологическое заключение на данный вид деятельности;
10. Инструкция по охране труда, включающая требования по радиационной безопасности, по предупреждению и ликвидации радиационных аварий;
11. Приказ о назначении лиц, ответственных за радиационную безопасность, учёт и хранение источников ионизирующего излучения, производственный радиационный контроль, аттестация (повышение квалификации) ответственных лиц по радиационной безопасности;
12. Копия акта обследования объекта или экспертного заключения.
13. Программа производственного радиационного контроля с указанием осуществления радиационного контроля в местах размещения РАО, промышленных отходов, содержащих техногенные радионуклиды.

Орган инспекции ФГБУЗ ЦГиЭ №141 ФМБА России		
Рабочая инструкция		
Альбом программ инспекции (СОП)		
Идентификационный номер: РИ 03-04-23	Редакция № 3 от 31.10.2023 г.	Лист: 226/232

II. Форма проверочного листа (списка контрольных вопросов) при проведении инспекции осуществления деятельности по обращению с промышленными отходами, содержащими:

- 1. Обращение с техногенными ИИИ осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическим заключением о соответствии условий работы с ними (соответствие требованиям п.1.7 СП 2.6.1.2612-10) / обращение с техногенными ИИИ осуществляется не в соответствии с санитарно-эпидемиологическим заключением о соответствии условий работы с ними (не соответствие требованиям п.1.7 СП 2.6.1.2612-10 (нужное подчеркнуть).**

СЭЗ: _____

- 2. Работа с источниками ионизирующего излучения производится только в помещениях, зданиях (сооружениях) и на территориях, указанных в санитарно-эпидемиологическом заключении (соответствие требованиям п.3.4 СП 2.6.1.2612-10) / работа с источниками ионизирующего излучения производится не только в помещениях, зданиях (сооружениях) и на территориях, указанных в санитарно-эпидемиологическом заключении (не соответствие требованиям п.3.4 СП 2.6.1.2612-10 (нужное подчеркнуть).**

помещения, здания (сооружения) и территория является собственностью _____

СЭЗ: _____

- 3. Сбор отходов осуществляется в специальные сборники. Для первичного сбора твердых радиоактивных отходов используются пластиковые или бумажные мешки, которые затем загружаются в сборники-контейнеры. (соответствие требованиям п.3.12 СП 2.6.1.2612-10, Глава 5 СП 2.6.6.2572-2010) / сбор отходов не осуществляется в специальные сборники. Для первичного сбора твердых радиоактивных отходов не используются пластиковые или бумажные мешки, которые не загружаются в сборники-контейнеры. (не соответствие требованиям п.3.12 СП 2.6.1.2612-10, Глава 5 СП 2.6.6.2572-2010 (нужное подчеркнуть).**

- 4. Конструкция контейнеров исключает распространение радиоактивных веществ в окружающую среду (соответствие требованиям п.3.12 СП 2.6.1.2612-10, п.5.3 СП 2.6.6.2572-2010) / Конструкция контейнеров не исключает распространение радиоактивных веществ в окружающую среду _____ (не соответствие требованиям п.3.12 СП 2.6.1.2612-10, п.5.3 СП 2.6.6.2572-2010) (нужное подчеркнуть).**

- 5. Контейнеры для сбора промышленных отходов, содержащих техногенные радионуклиды отличаются цветом или маркировкой от контейнеров, предназначенных для сбора ТРО и от контейнеров для промышленных отходов (соответствие требованиям п.3.12.12 СП 2.6.1.2612-10, п.5.3 СП 2.6.6.2572-2010) / Контейнеры для сбора промышленных отходов, содержащих техногенные радионуклиды не отличаются цветом или маркировкой от контейнеров, предназначенных для сбора ТРО и от контейнеров для промышленных отходов _____ (не соответствие требованиям п.3.12.12 СП 2.6.1.2612-10, п.5.3 СП 2.6.6.2572-2010) (нужное подчеркнуть).**

- 6. Сортировка производственных отходов радиационных объектов направлена на разделение радиоактивных отходов различных категорий и материалов, загрязненных радионуклидами ДА (соответствие требованиям п.3.12.6 СП 2.6.1.2612-10) / НЕТ (не соответствие требованиям п.3.12.6 СП 2.6.1.2612-10)**

- 7. К работе с источниками ионизирующего излучения допущены лица не моложе 18 лет, не имеющие медицинских противопоказаний, отнесенные приказом руководителя к категории персонала группы А, прошедшие обучение по правилам работы с источником ионизирующего излучения и по радиационной безопасности, прошедшие инструктаж по радиационной безопасности (соответствие требованиям п.3.4.11 СП 2.6.1.2612-10, п.3.1 СанПиН 2.6.1.2523-09) / к работе с источниками ионизирующего излучения допущены лица моложе 18 лет, имеющие медицинских противопоказаний, не отнесенные приказом руководителя к категории персонала группы А, не прошедшие обучение по правилам работы с источником ионизирующего излучения и по радиа-**

ционной безопасности, не прошедшие инструктаж по радиационной безопасности (не соответствие требованиям п.3.4.11 СП 2.6.1.2612-10, п.3.1 СанПиН 2.6.1.2523-09 *(нужное подчеркнуть)*).

8. Транспортирование и передача загруженных упаковок (сборников-контейнеров) внутри производственных участков производится на электрокарах, подъемниках, кранах. (соответствие требованиям п.3.12.16 СП 2.6.1.2612-10, п.5.6 СП 2.6.6.2572-2010)/ **Транспортирование и передача загруженных упаковок (сборников-контейнеров) внутри производственных участков производится без использования манипуляторов** (не соответствие требованиям п.3.12.16 СП 2.6.1.2612-10, п.5.6 СП 2.6.6.2572-2010) *(нужное подчеркнуть)*.

9. Транспортирование упаковок с отходами от мест образования и сбора до помещения (участка) временного хранения осуществляется по утвержденным маршрутам (соответствие требованиям п.5.6 СП 2.6.6.2572-2010)/ **Транспортирование упаковок с отходами от мест образования и сбора до помещения (участка) временного хранения осуществляется не по утвержденным маршрутам** (не соответствие требованиям п.5.6 СП 2.6.6.2572-2010) *(нужное подчеркнуть)*.

СОП № 42. Проведение инспекции при внеплановой проверки детского учреждения в связи с регистрацией инфекционного заболевания.

1. Общие сведения о детском учреждении: адрес, номер, подчиненность, количество мест по проекту.
2. Краткая характеристика детского учреждения:
 - помещение типовое или приспособленное;
 - соблюдение групповой изоляции
 - полнота санитарно-коммунального благоустройства; наличие перебоев с водой, аварий;
 - наличие переуплотненности групп.
 - укомплектованность кадрами, их текучесть.

3. Эпидемиологические данные о заболевших:

- ОКИ: фамилия, имя, возраст, группа, дата заболевания, дата последнего посещения ДУ, место и обстоятельства выявления заболеваний (по клинике, по результатам лабораторного обследования)
- Аэрозольная инфекция: фамилия, имя, возраст, группа, дата заболевания (появления сыпи), дата последнего посещения ДУ, место и обстоятельства выявления заболеваний (по клинике, при обращении за медицинской помощью, по результатам лабораторного обследования). Специфическая профилактика: наименование вакцины, дата, доза препарата, серия, место проведения прививки.

При возникновении групповой заболеваемости сведения о заболевших свести в таблицу.

4. Характеристика эпидфона:

- данные регистрации журнала инфекционных заболеваний по переболевшим детям за последние 3 месяца до возникновения данных случаев;
- выявление скрытого источника инфекции для данного больного (нахождение на больничном листе сотрудников ДУ, временно отсутствующих детей в пораженном коллективе, наличие в момент обследования среди присутствующих лиц с признаками данной инфекции).
- оценка правильности приема детей и сотрудников по истории развития и личным медицинским книжкам; оценка правильности допуска реконвалесцентов после аналогичных заболеваний.

5. Оценка противоэпидемического режима в пределах границы очага:

- утренний прием детей в группу;
- списочный состав детей группы, фактическое число детей, % переуплотненности;
- организация дезинфекционного режима в группе (влажная уборка помещений, обработка посуды и игрушек);
- соблюдение принципа индивидуальной изоляции (обеспеченность сменным бельем, полотенцами).

6. При регистрации случаев аэрозольных инфекций: оценка восприимчивости контактных лиц: общее количество, из них переболело данной инфекцией, привито против данной инфекции, число непривитых).

7. Оценка полноты, своевременности и качества проведенных мероприятий по данным случаям заболевания:
- в отношении источника возбудителя инфекции: своевременность выявления и изоляции, регистрации случая инфекции в эпидбюро;
 - в отношении путей и факторов передачи: своевременность проведения заключительной дезинфекции, качество проведения текущей дезинфекции на период карантина
 - в отношении восприимчивого коллектива: правильность определения границ очага, сроки карантина и его качество, медицинский осмотр контактных (врач-инфекционист, ЛОР-врач), своевременность и полнота лабораторного обследования контактных (бактериологического, серологического)
 - организация экстренной профилактики в очаге (вакцина, гамма-глобулин)
 - санпросветработа в очаге.
8. Эпидемиологический диагноз и его обоснование:
- время и место возможного заражения больного, связь данного случая заболевания с ДДУ;
 - источник возбудителя инфекции, факторов риска, способствующих инфицированию о него заболевшего ребенка;
 - границы эпидемического очага, потенциальные возможности дальнейшего распространения инфекции.

