

Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24 декабря 2021 г. N 808 "Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемых Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и подведомственными ей федеральными государственными учреждениями при проведении плановых контрольных (надзорных) мероприятий (рейдовых осмотров, выездных проверок) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за эксплуатацией помещений..."

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

1. Утвердить прилагаемые:

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

1.2. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемого Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований на предприятиях, осуществляющих деятельность по предоставлению услуг общественного питания, за исключением общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг, согласно [приложению N 2](#).

1.3. Форму проверочного листа (списка контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемого Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного

санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности на объектах спорта, бассейнах, аквапарках, согласно [приложению N 3](#).

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

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

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

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

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

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

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

А.Ю. Попова

Зарегистрировано в Минюсте РФ 25 февраля 2022 г.

поле для  
нанесения  
QR-кода

**Проверочный лист**

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

1. Наименование вида контроля, включенного в единый реестр видов федерального государственного контроля (надзора):

2. Наименование контрольного (надзорного) органа:

3. Реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы проверочного листа:

4. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

5. Дата заполнения проверочного листа:

6. Объект государственного контроля (надзора), в отношении которого проводится контрольное (надзорное) мероприятие:

7. Фамилия, имя и отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя, наименование юридического лица, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер, адрес юридического лица в пределах места нахождения юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), являющихся контролируемыми лицами:

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

9. Реквизиты решения контрольного (надзорного) органа о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного уполномоченным должностным лицом контрольного (надзорного) органа:

10. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

11. Должность, фамилия и инициалы должностного лица контрольного (надзорного) органа, в должностные обязанности которого в соответствии с положением о виде контроля, должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по виду контроля, в том числе проведение контрольных (надзорных) мероприятий, проводящего контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист:

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

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание	
	<b>I. Общие требования</b>					
1.	Представлено ли юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомление в органы Роспотребнадзора о начале осуществления предпринимательской деятельности?				<a href="#">пункт 3</a> Правил представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности и учета указанных уведомлений, утвержденных <a href="#">постановлением</a> Правительства	

					<p>Российской Федерации от 16.07.2009 N 584 (Собрание законодательств а Российской Федерации, 2009, N 30, ст. 3823; 2021, N 7, ст. 1119) (далее - Правила представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности)</p>
2.	<p>Обеспечивается ли проведение производственного контроля на предприятии торговли в соответствии с программой производственного контроля?</p>				<p><a href="#">статья 32</a> Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательств а Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2021, N 27, ст. 5185) (далее - Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ); <a href="#">статья 22</a> Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательств а Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2020, N 29, ст. 4504); <a href="#">пункт 1.3</a> СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию", утвержденные <a href="#">постановлением</a> Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.11.2020 N 36</p>

						(зарегистрировано Минюстом России 18.12.2020, регистрационный N 61572), которые действуют до 01.01.2027 (далее - СП 2.3.6.3668-20)
3.	Соблюдаются ли требования, направленные на профилактику инфекционных болезней при организации и проведении производственного контроля?					<a href="#">статья 15</a> Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ; <a href="#">пункты 1896-1898, 2123-2129, 2321,2322, 2180, 2182-2186, 2188-2190</a> СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", утвержденные <a href="#">постановлением</a> Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 4 (зарегистрировано Минюстом России 15.02.2021, регистрационный N 62500), которые действуют до 01.09.2027 (далее СанПиН 3.3686-21)
4.	Выполняется ли запрет курения табака или потребления никотинсодержащей продукции на отдельных территориях, в помещениях и на объектах?					<a href="#">статья 12</a> Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 8, ст. 721; 2021, N 1, ст. 45) (далее - Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ)

	<b>II. Требования к размещению организаций торговли</b>					
5.	Соблюдаются ли требования к загрузке продукции с торцов жилых зданий?					<p>пункт 2.1 СП 2.3.6.3668-20;  пункт 138 СанПиН 2.1.3684-21  "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N3 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021 N 62297), которые действуют до 01.03.2027 (далее - СанПиН 2.1.3684-21)</p>
6.	Соблюдаются ли требования к загрузке продукции из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров?					
7.	Соблюдаются ли требования к загрузке продукции со стороны автомобильных дорог?					

8.	Соблюдается ли запрет на загрузку материалов, продукции, товаров со стороны двора многоквартирного дома, где расположены входы в жилые помещения?					<a href="#">пункт 2.1</a> СП 2.3.6.3668-20; <a href="#">пункт 139</a> СанПиН 2.1.3684-21
9.	Соблюдается ли запрет на размещение над жилыми комнатами, под ними, а также смежно с ними машинных отделений и шахт лифтов, мусороприемной камеры, стволов мусоропровода и устройств для его очистки и промывки, электрощитовых, венткамер, насосных, индивидуальных насосных пунктов с насосным оборудованием, водомерных узлов с насосным оборудованием, трансформаторных подстанций, промышленного холодильного оборудования, за исключением холодильных витрин и ларей, установленных в торговых объектах?					<a href="#">пункт 2.1</a> СП 2.3.6.3668-20; <a href="#">пункт 137</a> СанПиН 2.1.3684-21
10.	Соблюдается ли требование по размещению стационарных торговых объектов и рынков на территории жилой застройки при соблюдении расстояния до жилых домов в соответствии с требованиями <a href="#">санитарного законодательства</a> ?					<a href="#">статья 12</a> Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ; <a href="#">постановление</a> Правительства Российской Федерации от 03.03.2018 N 222 "Об утверждении Правил установления санитарно-защитных зон и использования земельных участков, расположенных в границах

					санитарно-защитных зон" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2018, N 11, ст. 1636; 2018, N 53, ст. 8666) (далее - Правила, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 03.03.2018 N 222); <a href="#">глава VII СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 "Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов"</a> утвержденные <a href="#">постановлением</a> Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.09.2007 N 74 (зарегистрировано Минюстом России 25.01.2008, регистрационный N 10995), которые действуют до 01.01.2025 (далее - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03); <a href="#">пункт 2.3 СП 2.3.6.3668-20</a>
11.	Имеются ли над торговыми местами рынка, не расположенными в помещении, навесы или иные конструкции для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей?				<a href="#">пункт 2.4 СП 2.3.6.3668-20</a>
12.	Соблюдаются ли требования по обустройству, оборудованию и				<a href="#">пункт 1.2 СП 2.3.6.3668-20;</a> <a href="#">Федеральный закон</a> от 30.12.2006 N 271-ФЗ "О

	содержанию рынка, а также по организации его деятельности по продаже продовольственных товаров?					розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2007, N 1, ст. 34; 2019, N 49, ст. 6981)
	<b>III. Требования к организации водоснабжения и водоотведения</b>					
13.	Соответствует ли система водоснабжения, водоотведения требованиям к общественным зданиям и сооружениям, в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения?					<a href="#">пункт 3.1</a> СП 2.3.6.3668-20; <a href="#">пункты 2.2, 2.3</a> СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг", утвержденные <a href="#">постановлением</a> Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2020 N 44 (зарегистрировано Минюстом России 30.12.2020, регистрационный N 61953), которые действуют до 01.01.2027 (далее - СП 2.1.3678-20)
14.	Находятся ли системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения в исправном состоянии?					<a href="#">пункт 3.4</a> СП 2.3.6.3668-20; <a href="#">пункт 2.2</a> СП 2.1.3678-20

15.	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?					<p>пункт 3.1 СП 2.3.6.3668-20  пункты 2.2, 2.3 СП 2.1.3678-20</p>
16.	Соблюдаются ли требование к внутренней поверхности грузовых отделений транспортных средств (автоцистерн, бочек), перевозящих питьевую воду, а также емкостей для хранения и расхода воды?					<p>пункт 3.1 СП 2.3.6.3668-20; раздел 16 Единых санитарно-эпидемиологические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных <b>Решением</b> Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <a href="http://www.tsouz.ru">http://www.tsouz.ru</a>, 2010) (далее - Единые санитарно-эпидемиологические требования)</p>
17.	Имеются ли устройства локальных очистных сооружений при оборудовании внутренней канализационной сети при отсутствии возможности подключения к централизованной системе водоотведения?					<p>пункт 3.5 СП 2.3.6.3668-20</p>

18.	Осуществляется ли водоотведение стоков в водонепроницаемую емкость, при отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений?					<a href="#">пункт 3.5 СП 2.3.6.3668-20</a>
19.	Осуществляется ли вывоз сточных вод на очистные сооружения или сливные станции автотранспортом, предназначенным для транспортирования сточных вод?					<a href="#">пункт 3.5 СП 2.3.6.3668-20</a>
20.	Соблюдается ли запрет на сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию?					<a href="#">пункт 3.5 СП 2.3.6.3668-20</a>
21.	Соблюдается ли запрет на организацию (устройство) поглощающих колодцев?					
22.	Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по водоотведению стоков от производственных помещений при размещении торгового объекта в многоквартирном доме, общественном или административном здании отдельно от системы водоотведения стоков этих зданий?					<a href="#">пункт 3.6 СП 2.3.6.3668-20</a>
23.	Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по наличию гидравлических затворов (сифонов) на приемниках стоков?					<a href="#">пункт 3.6 СП 2.3.6.3668-20</a>
24.	Соответствует ли система внутренней канализации					<a href="#">пункт 3.6 СП 2.3.6.3668-20</a>

	требованиям по прокладке канализационных стояков в производственных, фасовочных и складских помещениях без защитных коробов и с отверстиями для прочисток и ревизий?					
25.	Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по наличию разрыва струи для предотвращения обратного попадания сточных вод в моечные ванны в местах присоединения к канализационной сети моечных ванн, предназначенных для мытья оборудования, инвентаря и тары?					<a href="#">пункт 3.6 СП 2.3.6.3668-20</a>
	<b>IV. Требования при организации отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений</b>					
26.	Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях в части исключения риска загрязнения воздушной среды в помещениях организации, ухудшения условий труда на рабочих местах в общественных и административных зданиях, в которых расположен торговый объект, а так же порчу пищевой продукции при					<a href="#">пункт 4.2 СП 2.3.6.3668-20;</a> <a href="#">пункт 128 СанПиН 2.1.3684-21;</a> <a href="#">пункт 2.6 СП 2.1.3678-20</a>

	ее хранения?					
27.	Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях в части ухудшения для здоровья человека условий проживания, в которых расположен торговый объект?					
28.	Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях по оборудованию автономной системы вентиляции в санитарно-бытовых помещениях (туалеты, душевые, комнаты гигиены женщин)?					
29.	Соответствует вентиляция (естественная и механическая) в помещениях по оборудованию автономной системы вентиляции организаций торговли от системы вентиляции многоквартирного жилого дома?					
30.	Оборудованы ли в помещениях для хранения, подготовки и реализации пищевых продуктов лампы специальными защитными устройствами для предупреждения попадания в пищевую продукцию осколков стекла?					<a href="#">пункт 4.4 СП 2.3.6.3668-20</a>
	<b>V. Требования к помещениям торговых</b>					

	<b>объектов</b>					
31.	Соблюдаются ли требования к обеспечению поточности неупакованной пищевой и непищевой?					пункты 5.1 СП 2.3.6.3668-20
32.	Соблюдаются ли требования к обеспечению поточности неупакованной переработанной и готовой к употреблению пищевой продукции?					
33.	Обеспечено ли при наличии специализированных отделов организация специально оборудованных помещений или зон в указанных отделах для подготовки (фасовки) пищевой продукции к продаже: мяса, рыбы, овощей, гастрономических и молочно-жировых продуктов?					пункт 5.2 СП 2.3.6.3668-20
34.	Оборудованы ли фасовочные помещения, участки по фасовке непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка) продукции моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук?					пункт 5.2 СП 2.3.6.3668-20
35.	Оборудованы ли фасовочные помещения для скоропортящихся пищевых продуктов холодильным оборудованием?					статья 4 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержденного <a href="#">Решением</a>

						Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <a href="http://www.tsouz.ru">http://www.tsouz.ru</a> , 2011) (далее - ТР ТС 021/2011); пункт 5.2 СП 2.3.6.3668-20
36.	Соблюдается ли требование по обработке и хранению используемых в торговом объекте контейнеров, тележек и корзин для самообслуживания покупателей отдельно от торгового оборудования и инвентаря?					пункт 5.3 СП 2.3.6.3668-20
37.	Соблюдается ли требование по хранению уборочного инвентаря в специально выделенном месте при отсутствии отдельного помещения?					пункт 5.4 СП 2.3.6.3668-20
38.	Соблюдается ли требование по выделению помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, оборудованных подводкой к нему холодной и горячей?					пункт 5.4 СП 2.3.6.3668-20
39.	Предусмотрены ли отдельные складские помещения для пищевой продукции и непродовольственных товаров при наличии возможности такого разделения?					пункт 5.5 СП 2.3.6.3668-20
40.	При наличии одного помещения для пищевой и непищевой продукции					пункт 5.5 СП 2.3.6.3668-20

	соблюдается ли требование по хранению продукции в разных зонах (участках), исключающих соприкосновение пищевой и непищевой продукции, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции?					
41.	Соблюдается ли требование по выделению в торговых залах для реализации непищевой продукции отдельных торговых зон (отделы, секции, стеллажи)?					пункт 5.5 СП 2.3.6.3668-20
42.	Соблюдается ли запрет на размещение складских помещений для хранения пищевой продукции под душевыми, туалетами, моечными и помещениями, оборудованными устройствами для приема и отвода в канализационную сеть сточных вод с полов помещений?					пункт 5.6 СП 2.3.6.3668-20
43.	Соблюдается ли запрет на размещение помещений для подготовки пищевой продукции к продаже под душевыми, туалетами, моечными и помещениями, оборудованными устройствами для приема и отвода в канализационную сеть сточных вод с полов помещений?					пункт 5.6 СП 2.3.6.3668-20
44.	Соблюдается ли запрет на размещение охлаждаемых камер под					пункт 5.6 СП 2.3.6.3668-20

	душевыми, туалетами, мочными и помещениями, оборудованными устройствами для приема и отвода в канализационную сеть сточных вод с полов помещений?					
45.	Соблюдаются ли требования к внутренней отделке помещений материалами, устойчивыми к проведению уборки влажным способом и обработке дезинфицирующими средствами?					<a href="#">пункт 5.7 СП 2.3.6.3668-20</a>
46.	Соблюдаются ли требования к внутренней отделке помещений в части отсутствия поражения плесневыми грибами потолков и стен в помещениях торгового объекта?					<a href="#">пункт 5.7 СП 2.3.6.3668-20;</a> <a href="#">пункт 2.7 СП 2.1.3678-20</a>
47.	Соблюдаются ли требования к внутренней отделке помещений в части отсутствия дефектов стен и полов в помещениях торгового объекта?					<a href="#">пункт 5.7 СП 2.3.6.3668-20;</a> <a href="#">пункт 2.7 СП 2.1.3678-20</a>
48.	Соблюдается ли требование к оборудованию туалета для посетителей (при наличии) отдельно от туалетов для работников торговых объектов?					<a href="#">пункт 5.8 СП 2.3.6.3668-20</a>
49.	Соблюдается ли требование по обеспечению работников торговых объектов туалетами, раковинами для мытья рук с подводом горячей и холодной воды со смесителем?					<a href="#">пункт 5.8 СП 2.3.6.3668-20</a>

	<b>VI. Требование к оборудованию, инвентарю и посуде</b>					
50.	Используемые на предприятии торговли оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами?					<p><a href="#">пункт 6.1</a> СП 2.3.6.3668-20;  <a href="#">Федеральный закон</a> "О техническом регулировании" от 27.12.2002 N 184-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 30.12.2002, N 52, ст. 5140; 2021, N 27, ст. 517) (далее - Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ);  <a href="#">статья 15</a> ТР ТС 021/2011;  <a href="#">раздел 16</a> Единых санитарно-эпидемиологических требований</p>
51.	Соблюдается ли запрет на использование ртутных термометров для контроля за температурным режимом хранения?					<p><a href="#">пункт 6.2</a> СП 2.3.6.3668-20</p>
52.	Соблюдается ли требование по оснащению холодильного оборудования термометрами или средствами автоматического контроля регистрации температурного режима хранения скоропортящейся пищевой продукции?					<p><a href="#">пункт 6.2</a> СП 2.3.6.3668-20</p>
53.	Соблюдается ли требование по оснащению складских помещений для хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов средствами измерения температуры и влажности?					<p><a href="#">пункт 6.2</a> СП 2.3.6.3668-20</p>

54.	Соблюдается ли требование при использовании колоды для рубки мяса по ее ежедневной обработке: зачистке и посыпанию поверхности пищевой солью, а при наличии дефектов - спиливанию?					<a href="#">пункт 6.3 СП 2.3.6.3668-20</a>
	<b>VII. Требования к перевозке, приему, размещению и условиям хранения пищевой продукции</b>					
55.	Осуществляется ли транспортирование пищевой продукции в условиях, обеспечивающих установленные изготовителем условия хранения?					<a href="#">пункт 1 статьи 17 ТР ТС 021/2011;</a> <a href="#">пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20</a>
56.	Осуществляется ли перевозка (транспортирование) пищевой продукции транспортными средствами, в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции?					<a href="#">Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ;</a> <a href="#">пункт 1 статьи 17 ТР ТС 021/2011;</a> <a href="#">пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20</a>
57.	Соблюдается ли требование при использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, в условиях, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических					<a href="#">пункт 2 статьи 17 ТР ТС 021/2011;</a> <a href="#">пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20</a>

	свойств пищевой продукции?					
58.	Обеспечивает ли конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции?					пункт 3, пункт 4 статьи 17 ТР ТС 021/2011; пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20
59.	Обеспечивают ли возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции?					пункты 2,3,4 статьи 17 ТР ТС 021/2011; пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20
60.	Выполнена ли внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров из моющихся и нетоксичных материалов?					пункт 5 статьи 17 ТР ТС 021/2011; пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20
61.	Подвергаются ли регулярной очистке, мойке, дезинфекции грузовые отделения транспортных средств и контейнеры с необходимой периодичностью, для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции?					пункт 6 статьи 17 ТР ТС 021/2011; пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20
62.	Соответствует					пункт 6 статьи 17 ТР ТС

	требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза, вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров?					021/2011; пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20; глава III СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62296), которые действуют до 01.03.2027 (далее - СанПиН 1.2.3685-21)
63.	Сопровождается ли поступающая на предприятие торговли пищевая продукция товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции?					пункт 3 статьи 5 ТР ТС 021/2011; пункт 7.2 СП 2.3.6.3668-20
64.	Соответствует ли поступающая пищевая продукция требованиям технических регламентов?					пункты 2, 3 статьи 1 главы 1, статьи 7-9 главы 2, статьи 39 главы 6 ТР ТС 021/2011; технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (официальный сайт Комиссии Таможенного

					<p>союза  <a href="http://www.tsouz.ru/">http://www.tsouz.ru/</a>, 2011)  (далее - ТР ТС 022/2011);  технический регламент  Таможенного союза  "Технический регламент  на соковую продукцию из  фруктов и овощей"  (ТР ТС 023/2011),  утвержденный <b>Решением</b>  Комиссии Таможенного  союза от 09.12.2011  N 882  (официальный сайт  Комиссии Таможенного  союза  <a href="http://www.tsouz.ru/">http://www.tsouz.ru/</a>,  2011);  технический регламент  Таможенного союза  "Технический регламент  на масложировую  продукцию" (ТР ТС  024/2011),  утвержденный <b>Решением</b>  Комиссии Таможенного  союза от 09.12.2011  N 883  (официальный сайт  Комиссии Таможенного  союза  <a href="http://www.tsouz.ru/">http://www.tsouz.ru/</a>,  2011);  технический регламент  Таможенного союза "О  безопасности отдельных  видов  специализированной  пищевой продукции, в  том числе диетического  лечебного и диетического  профилактического  питания" (ТР ТС  027/2012), утвержденный  <b>Решением</b> Комиссии  Таможенного союза от  18.10.2012 N 191  (официальный сайт  Комиссии Таможенного  союза</p>
--	--	--	--	--	---

					<p><a href="http://www.tsouz.ru">http://www.tsouz.ru</a>, 18.06.2012);  технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012), утвержденный <b>Решением</b> Комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 N 58 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии <a href="http://www.tsouz.ru">http://www.tsouz.ru</a>, 2012);  технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013), утвержденный <b>Решением</b> Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 N 67 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии <a href="http://www.eurasiancommission.org">http://www.eurasiancommission.org</a>, 2013)  (далее - ТР ТС 033/2013);  технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013), утвержденный <b>Решением</b> Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 N 68 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии <a href="http://www.eurasiancommission.org">http://www.eurasiancommission.org</a>, 2013)  (далее - ТР ТС 034/2013);  технический регламент</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>Таможенного союза "О безопасности зерна" (ТР ТС 015/2011), утвержденный <a href="#">Решением</a> Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 874 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <a href="http://www.tsouz.ru">http://www.tsouz.ru</a>, 2011); технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016), утвержденный <a href="#">Решением</a> Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162 (официальный сайт Евразийского экономического союза <a href="http://www.eaeunion.org/">http://www.eaeunion.org/</a>, 2017) (далее - ТР ЕАЭС 040/2016); технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017), утвержденный <a href="#">Решением</a> Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 N 45 (официальный сайт Евразийского экономического союза <a href="http://www.eaeunion.org/">http://www.eaeunion.org/</a>, 2017) (далее - ТР ЕАЭС 044/2017)</p>
65.	Маркирована ли единым знаком обращения, установленным <a href="#">законодательством</a>				<p><a href="#">пункт 2 статьи 5</a> ТР ТС 021/2011</p>

	Таможенного союза, принимаемая в торговый объект пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия?					
66.	Принимаются ли меры по изъятию из обращения пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно?					пункт 4 статьи 5 ТР ТС 021/2011; пункт 7.7 СП 2.3.6.3668-20
67.	Принимается ли пищевая продукция в таре и упаковке с нарушенной целостностью?					пункт 7.3 СП 2.3.6.3668-20
68.	Сохраняются ли этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировка для пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку до момента ее реализации?					пункт 7.4 СП 2.3.6.3668-20
69.	Производится ли ежедневно контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в холодильном оборудовании и складских помещениях с					пункт 7.5 СП 2.3.6.3668-20

	регистрацией показателей температуры и влажности на бумажных и (или) электронных носителях?					
70.	Соблюдаются ли требования к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции?					пункты 7.5, 7.7-7.14 СП 2.3.6.3668-20; пункты 7, 8 статьи 17 ТР ТС 021/2011;
71.	Соблюдается ли требование товарного соседства, при размещении пищевой продукции в торговом объекте, в целях исключения ее загрязнения и изменения органолептических свойств (запахов)?					пункт 7.6, 7.7 СП 2.3.6.3668-20; пункт 8 статьи 17 ТР ТС 021/2011
72.	Соблюдается ли запрет на хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции?					пункт 8 статья 17 ТР ТС 021/2011 пункт 7.6 СП 2.3.6.3668-20
73.	Соблюдается ли запрет на фасовку непищевой продукции в отделах (секциях) по реализации пищевой продукции или фасовочных для пищевых продуктов?					пункт 7.7 СП 2.3.6.3668-20
74.	Соблюдается ли требование по размещению изъятой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, отдельно от пищевой продукции, предназначенной для реализации населению?					пункт 3 статья 18 ТР ТС 021/2011; пункт 7.7 СП 2.3.6.3668-20
75.	Сопровождается ли пищевая продукция, находящаяся на					пункт 9 статьи 17 ТР ТС 021/2011; статья 4 ТР ТС 022/2011

	хранении, информацией об условиях хранения, сроке годности продукции?					
76.	Соблюдаются ли требования к хранению пищевой продукции в складских помещениях, фасовочных при размещении на стеллажах, поддонах?					пункт 7.8 СП 2.3.6.3668-20; пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011
77.	Соблюдается ли запрет к соприкосновению пищевой продукции с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления при хранении пищевой продукции в торговом объекте?					
78.	Соблюдается ли запрет на хранение непосредственно на полу пищевой продукции неупакованной в транспортную тару?					пункт 7.8 СП 2.3.6.3668-20; пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011
79.	Соблюдается ли запрет на хранение не упакованной в потребительскую или транспортную упаковку пищевой продукции вне складских помещений либо специально оборудованных зон?					пункт 7.8 СП 2.3.6.3668-20
80.	Созданы ли условия в холодильных камерах для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом и без соприкосновения со стенами и полом холодильной камеры?					пункт 7.9 СП 2.3.6.3668-20; пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011, пункт 9.2 ТР ТС 034/2013
81.	Соблюдаются ли требования по хранению					пункт 7.9 СП 2.3.6.3668-20;

	на стеллажах или поддонах в холодильных камерах мороженого мяса?					<a href="#">пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011</a> , <a href="#">пункт 93 ТР ТС 034/2013</a>
82.	Соблюдаются ли требования по хранению в транспортной таре в холодильных камерах мясных полуфабрикатов, субпродуктов, птицы мороженой и охлажденной?					<a href="#">пункт 7.9 СП 2.3.6.3668-20</a>
83.	Обеспечены ли условия хранения охлажденной и мороженой рыбы в транспортной таре в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем?					<a href="#">пункт 7.10 СП 2.3.6.3668-20</a> ; <a href="#">пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011</a> , <a href="#">пункт 57 ТР ЕАЭС 044/2017</a>
84.	Соблюдаются ли условия хранения хлеба и хлебобулочных изделий в складских помещениях и (или) торговом зале?					<a href="#">пункт 7.11 СП 2.3.6.3668-20</a>
85.	Соблюдается ли запрет на соприкосновение хлеба и хлебобулочных со стенами и (или) полом помещений при их хранении?					<a href="#">пункт 7.11 СП 2.3.6.3668-20</a>
86.	Соблюдаются ли требования к изъятию из торгового зала и складских помещений хлеба или хлебобулочные изделия с признаками заболеваний картофельной болезнью, и обработке мест их хранения (полки, стеллажи), с использованием моющих и дезинфицирующих средств?					<a href="#">пункт 7.11 СП 2.3.6.3668-20</a>
87.	Соблюдается ли требование при приеме кондитерских изделий с кремом упакованными в потребительскую или					<a href="#">пункт 7.12 СП 2.3.6.3668-20</a>

	транспортную упаковку?					
88.	Соблюдаются ли условия хранения сыпучих пищевых продуктов, установленные производителями пищевой продукции?					пункт 7.13 СП 2.3.6.3668-01; пункт 7 статья 17 ТР ТС 021/2011
89.	Соблюдаются ли требования к хранению сыпучих пищевых продуктов в помещениях не зараженными амбарными вредителями?					пункт 7.13 СП 2.3.6.3668-01; пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011
90.	Соблюдаются ли требования при хранении в складских помещениях сыпучих пищевые продукты штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами и с организацией проходов между штабелями?					пункт 7.13 СП 2.3.6.3668-01; пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011
91.	Соблюдаются ли требования к обеспечению условий для хранения овощей и корнеплодов, установленные производителями пищевой продукции?					пункт 7.14 СП 2.3.6.3668-20; пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011
92.	Осуществляется ли хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов без доступа естественного и искусственного освещения или в светонепроницаемой упаковке?					пункт 7.14 СП 2.3.6.3668-20; пункт 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011
93.	Соблюдается ли требование по изготовлению льда, используемого для приготовления и охлаждения пищевой продукции?					пункт 7.15 СП 2.3.6.3668-20

	<b>VIII. Требования к условиям реализации пищевой продукции</b>					
94.	Соблюдаются ли требования по соблюдению условий хранения и сроков годности пищевой продукции, установленных изготовителем, при ее реализации?					<a href="#">пункт 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011;</a> <a href="#">пункт 8.1 СП 2.3.6.3668-20</a>
95.	Соблюдается ли запрет на реализацию пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов?					<a href="#">пункт 8.1 СП 2.3.6.3668-20</a>
96.	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)?					<a href="#">пункт 8.2 СП 2.3.6.3668-20</a>
97.	Соблюдается ли запрет на привлечение персонала, осуществляющего уборку производственных и служебных помещений, и подсобные рабочие к подготовке пищевой продукции к продаже?					<a href="#">пункт 8.2 СП 2.3.6.3668-20</a>
98.	Соблюдаются ли требования к использованию промаркированных и отдельных инвентаря, разделочных досок и ножей, при подготовке пищевой продукции к реализации?					<a href="#">пункт 8.3 СП 2.3.6.3668-20</a>
99.	Соблюдается ли запрет					<a href="#">пункт 8.4 СП</a>

	на реализацию готовой пищевой продукции без упаковки?					2.3.6.3668-20 <a href="#">часть 2 статьи 20</a> Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
100.	Соблюдается ли запрет на взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка), без упаковки?					<a href="#">пункт 8.5 СП</a> 2.3.6.3668-20
101.	Соблюдается ли запрет на продажу яиц в отделах (секциях), реализующих не упакованную производителем пищевую продукцию, готовую к употреблению?					
102.	Соблюдается ли запрет на упаковывание пищевой продукции под вакуумом?					
103.	Соблюдается ли требование к процессу реализации вразвес пищевой продукции, поступающей в потребительской упаковке или транспортной таре, при условии наличия раковин для мытья используемого торгового инвентаря и мытья рук, а также с учетом соблюдения требований к информации о сроках годности и условиях хранения?					<a href="#">пункт 8.6 СП</a> 2.3.6.3668-20; <a href="#">ТР ТС 021/2011</a> ; <a href="#">пункты 5, 6</a> ; <a href="#">часть 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011</a>
104.	Соблюдается ли требование к отпуску покупателям готовой к употреблению нефасованной плодоовощной					<a href="#">пункт 8.7 СП</a> 2.3.6.3668-20

	переработанной пищевой продукции, и с использованием специального инвентаря, отдельно от сырых овощей и фруктов?					
105.	Созданы ли условия для содержания реализуемой живой рыбы и живых водных беспозвоночных в части наличия емкостей, предназначенные для содержания живой рыбы и живых водных беспозвоночных и произведенные из материалов, не изменяющих качество воды, и оборудованные устройством, обеспечивающим жизнедеятельность рыбы и водных беспозвоночных?					<p><a href="#">пункт 8.9</a> СП 2.3.6.3668-20;</p> <p><a href="#">пункт 57</a> ТР ЕАЭС 040/2016</p>
106.	Оборудованы ли средствами контроля температурного режима витрины самообслуживания?					<p><a href="#">пункт 8.10</a> СП 2.3.6.3668-20;</p> <p><a href="#">пункт 12</a> статьи 17 ТР ТС 021/2011</p>
107.	Соблюдаются ли условия хранения для замороженной пищевой продукции, установленные изготовителем, в витринах самообслуживания торгового зала или в холодильном оборудовании прилавка?					
108.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукции без товаросопроводительных документов?					<p><a href="#">пункт 8.11</a> СП 2.3.6.3668-20;</p> <p><a href="#">пункт 4</a> статьи 5;</p> <p><a href="#">статья 39</a> ТР ТС 021/2011;</p> <p><a href="#">ТР ТС 022/2011</a></p>
109.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой					

	продукции, не соответствующей органолептическим показателям?					
110.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению в негерметичных, деформированных, консервов и банок с признаками бомбажа и микробиологической порчи?					
111.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению позеленевших клубней картофеля?					
112.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению размороженных и в последующем повторно замороженных пищевых продуктов?					
113.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукции с истекшими сроками годности?					
114.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению пищевой продукция без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов?					
115.	Соблюдается ли запрет на реализацию населению не выпотрошенной птицы (за исключением дичи), яйца с загрязненной скорлупой, с пороками и дефектами, утиного и гусиного яйца, продуктов домашнего приготовления и бахчевых культур					

	частями и с надрезами?					
116.	Реализация сырого молока на сельскохозяйственных рынках осуществляется при наличии предупреждающей надписи о необходимости его кипячения?					пункт 8.11 СП 2.3.6.3668-20; пункт 10 ТР ТС 033/2013
117.	Соблюдаются ли условия при доставке пищевой продукции заказчику, обеспечивающих их качество, безопасность и исключаящих их загрязнение и порчу?					пункт 8.12 СП 2.3.6.3668-20; пункты 1-5 статьи 17 ТР ТС 021
118.	Соблюдаются ли условия при продаже овощей и фруктов, бахчевых культур с лотков, тележек и на открытых специально оборудованных для этих целей площадок?					пункт 8.13 СП 2.3.6.3668-20
119.	Соблюдается ли запрет на хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле?					пункт 8.13 СП 2.3.6.3668-20
120.	Соответствует ли маркировка пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами?					статья 39 ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011
121.	Доводится ли до потребителя информация о продукции, не упакованной в потребительскую упаковку или упакованной в случае, если часть информации о продукции размещена на листе-вкладыше, прилагаемом к упаковке?					пункт 13 статьи 17 ТР ТС 021/2011; часть 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011
122.	Соблюдается ли требование по утилизации пищевой					статья 18 ТР ТС 021/2011; часть 3 статьи 3 29-ФЗ; постановление

	продукции, не соответствующей требованиям <a href="#">ТР ТС 021/2011</a> и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции?					Правительства Российской Федерации от 07.10.2020 N 1612 "Об утверждении Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами" (Собрание законодательств а Российской Федерации, 2020, N 42, ст. 6579), которое действует до 01.01.2027
123.	Соответствует ли реализуемая пищевая продукция по показателю безопасности, требованиям <a href="#">ТР ТС 021/2011</a> и технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции?					<a href="#">пункты 2 - 3 статьи 1, пункты 1 - 5 статьи 7, статья 10 ТР ТС 021/2011</a> и технические регламенты на отдельные виды пищевых продуктов
124.	Соблюдаются ли требования к реализации алкогольной продукции?					<a href="#">статьи 5, 17 ТР ТС 021/2011</a> ; технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности алкогольной продукции" ( <a href="#">ТР ЕАЭС 047/2018</a> ), утвержденный <a href="#">Решением</a> Совета Евразийской экономической комиссии от 05.12.2018 N 98 (официальный сайт Евразийского экономического союза <a href="http://www.eaeunion.org/">http://www.eaeunion.org/</a> , 2018); <a href="#">Федеральный закон</a> от 22.11.1995 N 171-ФЗ "О

					<p>государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1995, N 48, ст. 4553; 2022, N 1, ст. 56); <a href="#">Федеральный закон</a> от 23.02.2013 N 15-ФЗ; <a href="#">Федеральный закон</a> от 27.12.2019 N 468-ФЗ "О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2019, N 52, ст. 7786; 2021, N 27, ст. 5173)</p>
125.	Соблюдаются ли требования к реализации табачной продукции?				<p><a href="#">главы II, III, IV, X, XI, XII, XIV</a> технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на табачную продукцию" (ТР ТС 035/2014), утвержденного <a href="#">Решением</a> Совета Евразийской экономической комиссии от 12.11.2014 N 107 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии <a href="http://www.eurasiancommission.org">http://www.eurasiancommission.org</a>, 2014); <a href="#">ТР ТС 021/2011</a>; <a href="#">Федеральный закон</a> от 23.02.2013 N 15-ФЗ; <a href="#">Федеральный закон</a> от 22.12.2008 N 268-ФЗ "Технический регламент на табачную продукцию" (Собрание законодательства</p>

						Российской Федерации, 2008, N 52, ст. 6223)
	<b>IX. Требования к нестационарным торговым объектам при организации мелкорозничной сети и ярмарок</b>					
126.	Соблюдаются ли требования к объектам мелкорозничной торговли и ярмарок, реализующих пищевые продукты:					пункты 9.1, 9.2, 9.5-9.7 СП 2.3.6.3668-20
	- по соблюдению условий хранения и реализации пищевой продукции:					
	а) по реализации хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий?					
	б) по реализации бахчевых культур?					
	в) по реализации горячих готовых кулинарных изделий?					
	- по оборудованию раковины для мытья рук с учетом подведения воды?					
	- по размещению нестационарных торговых объектов, в том числе и при организации ярмарок в местах, расположенных на расстоянии не более 100 м от туалета?					
	- по ежедневному вывозу оборотной тары после завершения работы с территории нестационарного торгового объекта?					
127.	Соблюдается ли требование по санитарной обработке передвижных средств, используемых при					пункт 9.3 СП 2.3.6.3668-20

	организации развозной и разносной торговли по окончанию рабочего дня?					
128.	Соблюдается ли запрет на реализацию в нестационарных торговых объектах и на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования?					<a href="#">пункт 9.4 СП 2.3.6.3668-20</a>
129.	Соблюдается ли требование по реализации хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий в упакованном виде?					<a href="#">пункт 9.5 СП 2.3.6.3668-20;</a> <a href="#">часть 3 статьи 20 29-ФЗ</a>
130.	Соблюдается ли требование по реализации пищевой продукции на нестационарном торговом объекте по ежедневной уборке, наличию и использованию инвентаря при отпуске пищевой продукции взвес, контролю за соблюдением сроков годности пищевой продукции?					<a href="#">пункт 9.6 СП 2.3.6.3668-20</a>
	<b>Х. Требования к содержанию территории, помещений, инвентаря и оборудования</b>					
131.	Проводится ли ежедневная уборка территории торгового объекта?					<a href="#">пункт 10.1, СП 2.3.6.3668-20</a>
132.	Соблюдаются ли требования к сбору твердых коммунальных и иных отходов в мусоросборники, установленные на					<a href="#">пункт 10.2 СП 2.3.6.3668-20;</a> <a href="#">СанПиН 2.1.3684-21</a>

	площадках с твердым покрытием?					
133.	Осуществляется ли хозяйствующим субъектом проведение промывки и дезинфекции мусоросборников, а также уборка, дезинфекция и дератизация места (площадки) накопления твердых коммунальных отходов?					<a href="#">пункт 10.2 СП 2.3.6.3668-20;</a> <a href="#">СанПиН 2.1.3684-21</a>
134.	Соблюдается ли требование по накоплению отходов в мусоросборниках при исключении возможности их загнивания и разложения?					<a href="#">пункт 10.2 СП 2.3.6.3668-20;</a> <a href="#">СанПиН 2.1.3684-21</a>
135.	Установлены ли в помещениях выделенные емкости, имеющие соответствующие маркировку для пищевых отходов и санитарного брака?					<a href="#">пункт 10.3 СП 2.3.6.3668-20</a>
136.	Соблюдается ли требование по мойке с применением моющих и дезинфицирующих мест холодильных камер и емкостей после удаления пищевых отходов?					<a href="#">пункт 10.3 СП 2.3.6.3668-20</a>
137.	Соблюдается ли требование по выделению места для мытья тары, предназначенной для пищевых отходов?					<a href="#">пункт 10.3 СП 2.3.6.3668-20</a>
138.	Проводится ли ежедневно влажная уборка во всех помещениях с применением моющих средств?					<a href="#">пункт 10.4 СП 2.3.6.3668-20</a>
139.	Проводится ли ежедневно уборка торгового зала в конце					<a href="#">пункт 10.4 СП 2.3.6.3668-20</a>

	рабочего дня с применением моющих средств?					
140.	Проводится ли ежедневно влажная уборка в туалете с применением моющих и дезинфицирующих средств?					<a href="#">пункт 10.4 СП 2.3.6.3668-20</a>
141.	Проводится ли 1 раз в месяц уборка всех помещений, а также мытье оборудования и инвентаря с применением моющих и дезинфицирующих средств?					<a href="#">пункт 10.5 СП 2.3.6.3668-20</a>
142.	Промаркирован ли уборочный инвентарь для уборки торговых залов, складских и вспомогательных помещений в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ?					<a href="#">пункт 10.6 СП 2.3.6.3668-20</a>
143.	Соблюдается ли требование по хранению уборочный инвентарь и спецодежда для уборки туалетов в отдельно выделенных местах, отдельно от уборочного инвентаря других помещений?					<a href="#">пункт 10.6 СП 2.3.6.3668-20</a>
144.	Используются ли моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями?					<a href="#">пункт 10.7 СП 2.3.6.3668-20;</a> <a href="#">разделы 5.20</a> Единых санитарно-эпидемиологических требований;
145.	Имеют ли моющие и дезинфицирующие средства свидетельства о государственной регистрации или декларации о соответствии?					<a href="#">пункт 84 СанПиН 3.3686-21</a>
146.	Соблюдаются ли требования к хранению					<a href="#">пункт 10.7 СП 2.3.6.3668-20;</a>

	моющих и дезинфицирующих средств в таре изготовителя в отдельных помещениях или в специально отведенном месте?					пункт 85 СанПиН 3.3686-21
147.	Соблюдается ли запрет к хранению моющих и дезинфицирующих средств отдельно от пищевых продуктов?					пункт 10.7 СП 2.3.6.3668-20
148.	Соблюдается ли требование о запрете присутствия (наличия) в торговом объекте насекомых и грызунов?					пункт 10.8 СП 2.3.6.3668-20; пункты 2.12 СП 2.1.3678-20; раздел 3 СанПиН 3.3686-21
149.	Выполняется ли требование о недопущении содержания животных и птиц в объектах торговли?					
150.	Проведены ли мероприятия, в том числе инженерно-технические, по защите зданий и помещений объектов торговли от проникновения насекомых и грызунов?					пункт 10.8 СП 2.3.6.3668-20; СП 2.1.3678-20; раздел 3 СанПиН 3.3686-21
151.	Соблюдаются ли режимы мытья торгового инвентаря и оборудования?					пункт 10.9 СП 2.3.6.3668-20; СП 2.1.3678-20
152.	Соблюдается ли требование к мойке и дезинфекции изометрических емкостей автоцистерн, используемых для реализации кваса, пива, молока, на предприятии-изготовителе данной пищевой продукции?					пункт 10.10 СП 2.3.6.3668-20
153.	Соблюдается ли требование к режиму мытья автоматов по продаже пищевой					пункт 10.11 СП 2.3.6.3668-20

	продукции в соответствии с инструкцией по их эксплуатации?					
154.	Соблюдается ли требование по обработки пиво- и виноразливочного оборудования, используемого в торговых объектах, в соответствии с инструкцией по эксплуатации с использованием моющих и дезинфицирующих средств?					<a href="#">пункт 10.12 СП 2.3.6.3668-20</a>
	<b>XI. Требования к личной гигиене работников торговых объектов</b>					
155.	Соблюдается ли требование работниками торговых объектов, имеющих непосредственный контакт с пищевой продукцией, о снятии при посещении туалета санитарной одежды в специально отведенном месте и мытье рук с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета?					<a href="#">пункт 11.1 СП 2.3.6.3668-20</a>
156.	Соблюдается ли требование работниками торговых объектов, имеющих непосредственный контакт с пищевой продукцией по сообщению руководству организации о появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а так же гнойничковых					<a href="#">пункт 11.1 СП 2.3.6.3668-20</a>

	заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела?					
157.	Соблюдается ли требование по обеспечению мылом или иным моющим средством для мытья рук, туалетной бумагой, одноразовыми полотенцами или устройством для сушки рук?					<a href="#">пункт 11.2 СП 2.3.6.3668-20</a>
158.	Соблюдается ли требование об отдельном хранении и стирке санитарной и личной одежды персонала?					<a href="#">пункт 11.3 СП 2.3.6.3668-20</a>
159.	Соблюдается ли требование по обеспечению санитарной одеждой работников торговых объектов, имеющих контакт с пищевой продукцией?					<a href="#">пункт 11.3 СП 2.3.6.3668-20</a>
160.	Осуществляется ли замена санитарной одежды при ее загрязнении?					<a href="#">пункт 11.3 СП 2.3.6.3668-20</a>
161.	Соблюдается ли требование по выделению отдельной санитарной одежды для уборки помещений?					<a href="#">пункт 11.3 СП 2.3.6.3668-20</a>
162.	Соблюдается ли требование по работе в незагрязненной рабочей одежде или одноразовой одежде у работников, занятых проведением ремонтных работ в торговых и складских помещениях?					<a href="#">пункт 11.4 СП 2.3.6.3668-20</a>
	<b>ХII. Требования к прохождению предварительных и периодических медицинских осмотров, гигиенической подготовки,</b>					

	аттестации, профилактических прививок					
163.	Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, медицинские осмотры?					статья 34 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ; пункт 1.4 СП 2.3.6.3668-20;
164.	Проходят ли работники периодические медицинские осмотры?					приказ Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры" (зарегистрирован Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62278), который действует до 01.04.2027 (далее - приказ Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н); статья 17 ТР ТС 021/2011; пункт 58 СанПиН 3.3686-21 Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29
165.	Имеется ли у каждого работника, имеющего непосредственный контакт с пищевой продукцией, личная медицинская книжка, в которую внесена отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации?					пункты 1.5, 1.6 СП 2.3.6.3668-20; статьи 34-36 Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ;
166.	Имеется ли у каждого работника, имеющего					приказ Минздрава России от 29.06.2000 N 229 "О

	непосредственный контакт с пищевой продукцией, личная медицинская книжка, в которую внесены сведения о прививках в соответствии с законодательством Российской Федерации в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний?					профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" (зарегистрировано Минюстом России 20.07.2000, регистрационный N 2321)
167.	Соблюдается ли запрет на допуск к работе работников, не прошедших медицинские осмотры и имеющих противопоказания к выполнению работ?					<a href="#">Пункт 61 СанПиН 3.3686-21;</a> <a href="#">Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ</a>
168.	Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, имеющие непосредственный контакт с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, используют санитарную одежду, проходят медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках?					<a href="#">пункт 7.1 СП 2.3.6.3668-20;</a> <a href="#">часть 10 статьи 17 ТР ТС 021/2011</a>
	<b>ХIII. Реализация непродовольственной продукции</b>					
169.	Прошла ли поступающая на предприятие торговли непродовольственная продукция процедуру обязательного подтверждения соответствия в					<a href="#">статья 3</a> технического регламента Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков" (ТР ТС 007/2011),

	соответствии с установленными требованиями?					утвержденного <a href="#">Решением</a> Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 N 797 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <a href="http://www.tsouz.ru">http://www.tsouz.ru</a> , 30.09.2011) (далее - ТР ТС 007/2011); <a href="#">статья 3</a> технического регламента Таможенного союза "О безопасности игрушек" (ТР ТС 008/2011), утвержденный <a href="#">Решением</a> Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 N 798 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <a href="http://www.tsouz.ru">http://www.tsouz.ru</a> , 30.09.2011) (далее - ТР ТС 008/2011); <a href="#">статья 4</a> технического регламента Таможенного союза "О безопасности мебельной продукции" (ТР ТС 025/2012), утвержденного <a href="#">Решением</a> Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 32 (далее - ТР ТС 025/2012); <a href="#">статья 4</a> технического регламента Таможенного союза "О безопасности парфюмерно-косметической продукции" (ТР ТС 009/2011), утвержденного <a href="#">Решением</a> Совета Евразийской экономической комиссии от 23.09.2011 N 799 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <a href="http://www.tsouz.ru">http://www.tsouz.ru</a> , 2011) (далее - ТР ТС 009/2011);
170.	Подтверждается ли товаросопроводительными документами прохождение продукции, реализуемой в предприятии непродовольственной торговли, процедур обязательного подтверждения соответствия?					

					<p>статьи 3, 7 технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011),  утвержденного <b>Решением</b> Комиссии Таможенного союза от 18.10.2011 N 823 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <a href="http://www.tsouz.ru">http://www.tsouz.ru</a>, 2011)(далее - ТР ТС 010/2011);  <b>часть 2 статья 28</b> Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ;  <b>пункт 1 статья 2, пункт 2 статья 13, статья 41</b> Федерального закона от 30.03.1999 N 52; <b>статья 3</b> технического регламента Таможенного союза "О безопасности маломерных судов" (ТР ТС 026/2012),  утвержденного <b>Решением</b> Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 N 33 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <a href="http://www.tsouz.ru/">http://www.tsouz.ru/</a>, 2012) (далее - ТР ТС 026/2012);  <b>главы III, VII</b> технического регламента Евразийского экономического союза "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники" (ТР ЕАЭС 037/2016),  утвержденного <b>Решением</b> Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 113 (официальный сайт</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>Евразийского экономического союза <a href="http://www.eaeunion.org">http://www.eaeunion.org</a>, 2016) (далее - ТР ЕАЭС 037/2016) <a href="#">главы IV, XII</a> технического регламента Евразийского экономического союза "О безопасности химической продукции" (ТР ЕАЭС 041/2017), утвержденного <a href="#">Решением</a> Совета Евразийской экономической комиссии от 03.03.2017 N 19 (официальный сайт Евразийского экономического союза <a href="http://www.eaeunion.org/">http://www.eaeunion.org/</a>, 2017) (далее - ТР ЕАЭС 041/2017); <a href="#">Единые санитарно-эпидемиологические требования</a></p>
171.	Соответствует ли маркировка непродовольственной продукции требованиям, установленным техническими регламентами?				<p><a href="#">статьи 9, 12</a> технического регламента Таможенного союза "О безопасности продукции легкой промышленности" (ТР ТС 017/2011), утвержденного <a href="#">Решением</a> Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 876 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <a href="http://www.tsouz.ru">http://www.tsouz.ru</a>, 2011) (далее - ТР ТС 017/2011); <a href="#">статьи 9, 13</a> ТР ТС 007/2011 <a href="#">пункт 5</a> <a href="#">статьи 4</a>, <a href="#">статья 7</a> ТР ТС 008/2011; <a href="#">статьи 4, 6</a> технического регламента Таможенного союза "О безопасности средств индивидуальной защиты" (ТР ТС 019/2011), утвержденный <a href="#">Решением</a> Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 878</p>

						(официальный сайт Комиссии Таможенного союза <a href="http://www.tsouz.ru">http://www.tsouz.ru</a> , 2011) (далее - ТР ТС 019/2011); <a href="#">статьи 5, 7 ТР ТС 025/2012</a> <a href="#">статьи 5, 8</a> технического регламента Таможенного Союза "О безопасности низковольтного оборудования" (ТР ТС 004/2011), утвержденного <a href="#">Решением</a> Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 768 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <a href="http://www.tsouz.ru">http://www.tsouz.ru</a> , 2011) (далее - ТР ТС 004/2011); <a href="#">пункт 9 статьи 5, статья 7 ТР ТС 009/2011</a> ; <a href="#">статьи 5, 12 ТР ТС 010/2011</a> <a href="#">Статьи 4,8 ТР ТС 026/2012</a> , <a href="#">главы V, VIII ТР ЕАЭС 037/2016</a> <a href="#">глава VII ТР ЕАЭС 041/2017</a>
172.	Осуществляется ли реализация непродовольственной продукции с соблюдением условий хранения и сроков годности, установленных изготовителем?					<a href="#">пункт 9 статьи 5 ТР ТС 009/2011</a> <a href="#">статья 9 ТР ТС 007/2011</a> <a href="#">пункт 5 статья 4 ТР ТС 008/2011</a> ; <a href="#">главы IV, XII ТР ЕАЭС 041/2017</a>
173.	Соблюдается ли требование по утилизации непродовольственной продукции, не соответствующей обязательным требованиям?					<a href="#">Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ</a>
174.	Соответствуют ли реализуемая непродовольственная продукция требованиям технических регламентов					<a href="#">статьи 3-10, 12 ТР ТС 017/2011</a> <a href="#">статьи 3-11, 13 ТР ТС 007/2011</a> <a href="#">статьи 3-7 ТР ТС 008/2011</a> ;

	на отдельные виды продукции?					статьи 3-6 ТР ТС 019/2011 статьи 4-7 ТР ТС 025/2012 статьи 5, 6, 8 ТР ТС 004/2011 статьи 1-5, 7 ТР ТС 009/2011 статьи 5-7, 12 ТР ТС 010/2011
175.	Соблюдаются ли требования при реализации дезинфицирующих средств по наличию информации о государственной регистрации, инструкции, декларации?					Пункт 86 СанПиН 3.3686-21
176.	Соблюдаются ли требования при реализации дезинфицирующих средств по отпуску потребителям только в невскрытой упаковке, с необходимой маркировкой?					Пункт 86 СанПиН 3.3686-21

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

(подпись)

Приложение N 2  
к приказу Роспотребнадзора  
от 24.12.2021 N 808

ФОРМА

поле для  
нанесения  
QR-кода

#### Проверочный лист

(список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемый Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной

**проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований на предприятиях, осуществляющих деятельность по предоставлению услуг общественного питания, за исключением общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг**

1. Наименование вида контроля, включенного в единый реестр видов федерального государственного контроля (надзора):

2. Наименование контрольного (надзорного) органа:

3. Реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы проверочного листа:

4. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

6. Объект государственного контроля (надзора), в отношении которого проводится контрольное (надзорное) мероприятие:

7. Фамилия, имя и отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя, наименование юридического лица, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер, адрес юридического лица в пределах места нахождения юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), являющихся контролируруемыми лицами:

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

9. Реквизиты решения контрольного (надзорного) органа о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного уполномоченным должностным лицом контрольного (надзорного) органа:

10. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

11. Должность, фамилия и инициалы должностного лица контрольного (надзорного) органа, в должностные обязанности которого в соответствии с положением о виде контроля, должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по виду контроля, в том числе

проведение контрольных (надзорных) мероприятий, проводящего контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист:

---



---



---



---

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

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Применяется	
	<b>I. Общие положения обязательных требований</b>					
1.	Представлено ли юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомление в органы Роспотребнадзора о начале осуществления предпринимательской деятельности?					пункт 3 Правил представления уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности
	<b>II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания</b>					
2.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденных

	общественного питания выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции?					<a href="#">постановлением</a> Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 (зарегистрировано Минюстом России 11.11.2020, регистрационный N 60833), которые действуют до 01.01.2027 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20); <a href="#">пункт 3 части 3</a> <a href="#">статьи 10</a> ТР ТС 021/2011 <a href="#">статья 22</a> Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
3.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции?					<a href="#">пункт 2.1</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <a href="#">пункт 3 части 3</a> <a href="#">статьи 10</a> ТР ТС 021/2011 <a href="#">статья 22</a> Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
4.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в					<a href="#">пункт 2.1</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <a href="#">пункт 3 части 3</a> <a href="#">статьи 10</a> ТР ТС 021/2011 <a href="#">статья 22</a> Федерального закона

	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?					от 02.01.2000 N 29-ФЗ
5.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля?					<p><a href="#">пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</a></p> <p><a href="#">пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011</a></p> <p><a href="#">статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ</a></p>
6.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком					<p><a href="#">пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</a></p> <p><a href="#">пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011</a></p> <p><a href="#">статья 22</a></p>

	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?					Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
7.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции?					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
8.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными					пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ

	предприятием общественного питания соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции?					
9.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции?					<p>пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22</p> <p>Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ</p>
10.	Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции?					<p>пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>пункт 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 статья 22</p> <p>Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ</p>
11.	Проводится ли в предприятии общественного питания					<p>пункт 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>пункт 3 части 3</p>

	<p>производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания</p> <p>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?</p>					<p><a href="#">статьи 10</a> ТР ТС 021/2011 <a href="#">статья 22</a> Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ</p>
12.	<p>Проводится ли в предприятии общественного питания производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания</p> <p>ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническими регламентами?</p>					<p><a href="#">пункт 2.1</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <a href="#">пункт 3</a> части 3 <a href="#">статьи 10</a> ТР ТС 021/2011 <a href="#">статья 22</a> Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ</p>
13.	<p>Проводится ли в предприятии общественного питания</p>					<p><a href="#">пункт 2.1</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <a href="#">пункт 3</a> части 3</p>

	производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания прослеживаемость пищевой продукции?					статьи 10 ТР ТС 021/2011 <a href="#">статья 22</a> Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ
14.	Осуществляется ли прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами?					<a href="#">пункт 2.2</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <a href="#">абзацы 5, 6 и 7</a> <a href="#">пункта 2</a> <a href="#">статьи 3</a> , <a href="#">статья 19</a> Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ; <a href="#">пункт 3</a> <a href="#">статья 5</a> , <a href="#">статья 21</a> ТР ТС 021/2011; <a href="#">часть 4.1</a> и <a href="#">часть 4.2</a> <a href="#">статьи 4</a> ТР ТС 022/2011
15.	Осуществляется ли контроль за условиями и режимом перевозки пищевой продукции, продовольственного сырья, материалов и изделий в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции, при их приеме в предприятие общественного питания?					<a href="#">пункт 2.2</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <a href="#">абзацы 5, 6 и 7</a> <a href="#">пункта 2</a> <a href="#">статьи 3</a> , <a href="#">статья 19</a> Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ; <a href="#">пункт 3</a> <a href="#">статья 5</a> , <a href="#">статья 21</a> ТР ТС 021/2011; <a href="#">часть 4.1</a> и <a href="#">часть 4.2</a> <a href="#">статьи 4</a> ТР ТС 022/2011

16.	Осуществляется ли контроль за использованием при перевозке пищевой продукции и продовольственного сырья специально предназначенных или специально оборудованные для таких целей транспортных средств в соответствии с требованиями технических регламентов?				<p>пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  абзацы 5, 6 и 7 пункта 2 статьи 3, статья 19  Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ;  пункт 3 статья 5, статья 21 ТР ТС 021/2011;  часть 4.1 и часть 4.2 статьи 4 ТР ТС 022/2011</p>
17.	Соответствуют ли продовольственное сырье, готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, требованиям технических регламентов?				<p>пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  статьи 5, 7 ТР ТС 021/2011; пункт 1 статьи 3  Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ</p>
18.	Соблюдаются ли требования к процессам утилизации пищевой продукции и продовольственного сырья, несоответствующей установленным требованиям, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности?				<p>пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  статьи 5 и 18 ТР ТС 021/2011</p>
19.	Соблюдается ли требование по реализации пищевой продукции предприятием общественного питания без оказания услуг общественного питания (вне предприятия общественного питания) при наличии документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным				<p>пункт 2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  статья 5, статьи 21-24 ТР ТС 021/2011;</p>

	требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии)?					
20.	Соответствует ли планировка, конструкция, размещение и размер производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, требованиям технического регламента?					пункт 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10 и 14 ТР ТС 021/2011
21.	Обеспечивается ли в предприятии общественного питания последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала?					пункт 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10 и 14 ТР ТС 021/2011
22.	Соблюдается ли запрет на работу с использованием продовольственного сырья на предприятии общественного питания, работающего с полуфабрикатами и не имеющего цехового деления?					пункт 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10 и 14 ТР ТС 021/2011
23.	Соблюдаются ли на месте обслуживания требования к					пункт 2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 7 статьи 17,

	изготовлению блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов (наличие оборудования, позволяющего осуществлять доготовку полуфабрикатов), а также соблюдаются ли условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов?					<a href="#">часть 3 статьи 10</a> ТР ТС 021/2011, <a href="#">часть 4 статьи 13</a> ТР ТС 021/2011
24.	Производится ли изготовление продукции в соответствии с ассортиментом, по технологическим документам, в том числе технологической карте и/или технико-технологической карте и/или технологической инструкции, разработанными в соответствии с установленными требованиями и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом?					<a href="#">пункт 2.8</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <a href="#">пункт 1 статьи 17</a> Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ; <a href="#">пункт 1 часть 3 статьи 10</a> ТР ТС 021/2011
25.	Соответствуют ли наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, наименованиям, указанным в технологических документах?					<a href="#">пункт 2.8</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <a href="#">пункт 1 статьи 17</a> Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ; <a href="#">пункт 1 часть 3 статьи 10</a> ТР ТС 021/2011
26.	Оснащено ли предприятие общественного питания достаточным для реализации технологического процесса количеством:					<a href="#">пункт 2.9</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <a href="#">статья 1, пункт 3 статьи 29</a> Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ, <a href="#">статья 15</a> ТР ТС 021/2011
	- технологического, холодильного, моечного оборудования?					

	- инвентарем, посудой, тарой?					
27.	Соответствуют ли материалы и изделия, применяемые для производства, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности, требованиям, предъявляемым к материалам и изделиям, контактирующим с пищевой продукцией? Обеспечивают ли изделия, применяемые для производства, упаковки, хранения, перевозок, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, условия хранения, изготовления, перевозки и реализации пищевой продукции?					<p>пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  статья 15 ТР ТС 021/2011 статья 5 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утвержденного <a href="#">Решением</a> Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <a href="http://www.tsouz.ru">http://www.tsouz.ru</a>, 2011) (далее - ТР ТС 005/2011);  <a href="#">раздел 16 главы II</a> Единых санитарных требований; <a href="#">статья 3, пункт 5 статьи 17</a> Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ</p>
28.	Соответствует ли холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены требованиям, предъявляемым к питьевой воде?					<p>пункт 2.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  <a href="#">раздел IV</a> СанПиН 2.1.3684-21 <a href="#">раздел III</a> <a href="#">таблицы N 3.1, 3.5, 3.12</a> СанПиН 1.2.3685-21 <a href="#">статья 12</a> ТР ТС 021/2011, <a href="#">статья 19</a> Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ</p>
29.	Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и					<p>пункт 2.11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;  <a href="#">СанПиН 2.1.3684-21</a>;  <a href="#">разделы I, V, VIII</a> СанПиН 1.2.3685-21</p>

	помещениях при размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях?					
30.	Оборудована ли система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения?					<p><a href="#">пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</a>  <a href="#">СанПиН 2.1.3684-21</a></p>
31.	Оборудованы ли зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений?					<p><a href="#">пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</a>  <a href="#">раздел III СанПиН 2.1.3684- 21;</a>  <a href="#">СанПиН 1.2.3685-21;</a>  <a href="#">пункты 4.21, 4.42 СП 2.2.3670-20</a>  "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда", утвержденные <a href="#">постановлением</a> Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.12.2020 N 40 (зарегистрировано Минюстом России 29.12.2020, регистрационный N 61893), которые действуют до 01.01.2027;  <a href="#">пункты 129-130 главы VIII СанПиН 2.1.3684- 21;</a>  <a href="#">главы II, V СанПиН 1.2.3685-21</a></p>
32.	Обеспечены ли помещения отделки кондитерских изделий					<p><a href="#">пункт 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</a> <a href="#">часть 2 статьи 14 ТР ТС</a></p>

	приточной системой вентиляции с противопыльными и бактерицидными фильтрами?					021/2011
33.	Обеззараживается ли воздух в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд с использованием бактерицидного оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации?					пункт 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011
34.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции холодного водоснабжения?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
35.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой продукции горячего водоснабжения (включая автономные системы и оборудование)?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
36.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключающими риск загрязнения пищевой					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011

	продукции водоотведения)?					
37.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключаящими риск загрязнения пищевой продукции теплоснабжения (включая автономные системы и оборудование)?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
38.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключаящими риск загрязнения пищевой продукции вентиляции?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
39.	Оборудовано ли предприятие общественного питания исправными системами, исключаящими риск загрязнения пищевой продукции освещения?					пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статьи 10, 12, 14 ТР ТС 021/2011
40.	Выполнена ли внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами?					пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011
41.	Выполняется ли требование о недопустимости наличия повреждений внутренней отделке производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания?					пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011
42.	Соблюдаются ли					пункт 2.17

	требования по сбору и обращению отходов и содержанию территории?					СанПиН 2.3/2.4.3590-20; Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ; Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 26, ст. 3009; 2021, N 27, ст. 5184); статья 16 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.1.3684-21
43.	Подвергаются ли уборке все помещения, предназначенные для организации общественного питания?					пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статья 10 ТР ТС 021/2011
44.	Проводится ли влажная уборка в производственных помещениях ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств?					пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статья 10 ТР ТС 021/2011
45.	Подвергаются ли уборке столы для посетителей после каждого использования?					пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; статья 10 ТР ТС 021/2011
46.	Выделен ли отдельный промаркированный инвентарь для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений?					пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 10 часть 3 статья 10 ТР ТС 021/2011
47.	Выделено ли специально отведенное место при хранении уборочного инвентаря?					пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 10 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
48.	Хранится ли уборочный инвентарь для туалета отдельно от инвентаря для уборки других					пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 10 часть 3 статьи 10 ТР ТС

	помещений?					021/2011
49.	Соблюдается ли запрет на проведение ремонта производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания?					пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <a href="#">часть 8 статьи 14 ТР ТС 021/2011</a>
50.	Проходят ли работники предприятия общественного питания: профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию в соответствии с установленным законодательством?					пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; <a href="#">Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ</a> ; <a href="#">приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"</a> (зарегистрирован Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62277), который действует до

						<p>01.04.2027 (далее - приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н);  <a href="#">приказ</a> Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н;  <a href="#">статьи 11 и 17</a> ТР ТС 021/2011 <a href="#">приказ</a> Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок" (зарегистрирован Минюстом России 20.12.2021, регистрационный N 66435) (далее - приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н);  <a href="#">Федеральный закон</a> от 17.09.1998 N 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 38, ст. 4736; 2021, N 27, ст. 5144) (далее - Федеральный закон от 17.09.1998 N 157-ФЗ)</p>
51.	Проводится ли ежедневный осмотр работников, занятых					<p><a href="#">пункт 2.22</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20  <a href="#">пункт 7 статьи 11</a> ТР</p>

	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?					ТС 021/2011
52.	Вносятся ли результаты осмотра в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях?					<a href="#">пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a> <a href="#">пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011</a>
53.	Соответствует ли список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, числу работников на этот день в смену?					<a href="#">пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a> <a href="#">пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011</a>
54.	Отстраняются ли лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями от работы с пищевыми продуктами?					<a href="#">пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a> <a href="#">пункт 7 статьи 11 ТР ТС 021/2011</a>
55.	В помещениях предприятия отсутствуют насекомые и грызуны, синантропные птицы и животные?					<a href="#">пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</a> <a href="#">статьи 10 и 14 ТС 021/2011</a>
56.	Соблюдается ли запрет на проживание в предприятиях общественного питания физических лиц?					<a href="#">пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</a> <a href="#">статьи 10 и 14 ТС 021/2011</a>
57.	Соблюдается ли запрет на хранение личных вещей и комнатных растений в производственных					<a href="#">пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</a> <a href="#">статьи 10 и 14 ТС 021/2011</a>

	помещениях предприятия общественного питания?					
	<b>III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов</b>					
58.	Соблюдаются ли условия перевозки (транспортирования), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями технических регламентов?					<a href="#">пункт 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</a> <a href="#">статья 17 ТР ТС 021/2011</a>
59.	Имеется ли отдельные для сырья и готовой к употреблению пищевой продукции: - технологическое и холодильное оборудование? - производственные столы, разделочный инвентарь?					<a href="#">пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>
60.	Промаркирован ли разделочный инвентарь?					<a href="#">пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>
61.	Соблюдаются ли условия обработки (мытьё и дезинфекция) кухонной и столовой посуды, подносов для посетителей?					<a href="#">пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>
62.	Применяется ли столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования в соответствии с маркировкой по их применению?					<a href="#">пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>

63.	Соблюдается ли запрет на повторное использование одноразовой посуды и инвентаря?					пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
64.	Имеются ли в случае обработки сырья и изготовления кулинарных полуфабрикатов в одном цехе условия для выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем?					пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
65.	Соблюдается ли работниками требования по соблюдению правил личной гигиены и обязанности?					пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 9 части 3 статьи 10, часть 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011
66.	Соблюдается ли время нахождения готовых блюд на раздаче не более 3 часов с момента изготовления?					пункт 3.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
67.	Соблюдается ли запрет на размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования)?					пункт 3.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 12 статьи 17 ТР ТС 021/2021
68.	Соблюдаются ли при реализации пищевой продукции сроки годности и условия хранения реализации продукции общественного питания?					пункт 3.5.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; пункт 1, 2 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13, часть 7 статьи 17 ТР ТС 021/2011
69.	Соблюдается ли запрет на реализацию на следующий день готовых блюд?					пункт 3.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
70.	Соблюдается ли запрет на замораживание нереализованных готовых блюд для					пункт 3.5.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	последующей реализации в другие дни?					
71.	Созданы ли условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел)?					пункт 3.6.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
72.	Проводится ли упаковывание реализуемой вне предприятия пищевой продукции общественного питания по заказам потребителей, в организациях торговли и отделах кулинарии при ее перевозке (транспортировании) и хранении в упаковку в соответствии с маркировкой по применению и для контакта с пищевой продукцией?					пункт 3.6.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
73.	Соблюдается ли запрет на привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности?					пункты 3.5.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
74.	Оборудованы ли отдельные туалеты с раковинами для мытья рук для посетителей и работников предприятий общественного питания (за исключением предприятий вместимостью менее 25					пункт 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 2 статьи 14, пункт 9 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011

	посадочных мест)?					
75.	Соблюдается ли требование для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений?					пункт 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 2 статьи 14, пункт 9 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
76.	Ведется ли ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях					пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011
77.	Соблюдается ли условие изготовления полуфабрикатов в стационарных предприятиях общественного питания?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
78.	Соблюдаются ли условия обеспечения павильона (палатка, тент и прочее), водоснабжением и водоотведением, а также холодильным оборудованием для хранения полуфабрикатов?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
79.	Используется ли только одноразовая посуда и столовые приборы?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
80.	Жарка осуществляется непосредственно перед реализацией?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4

						статьи 13 ТР ТС 021/2011
81.	Имеются ли условия для соблюдения работниками правил личной гигиены?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
82.	Имеется ли специальное место на улице для мытья использованного инвентаря и тары?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
83.	Соблюдается ли условие мойки использованного инвентаря и тары в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице?					раздел 3.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 7 часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 13 ТР ТС 021/2011
84.	Соблюдаются ли условия обработки (мытьё, сушка) столовых приборов и посуды, подносов?					пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011
85.	Соблюдаются ли условия мытья посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов?					пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011
86.	Осуществляется ли применение дезинфицирующих средств при мойке посуды и столовых приборов ручным способом?					пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011
87.	Обрабатываются ли аппараты для автоматической выдачи					пункт 3.11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 3 статьи 10, часть 4

	пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств?					<a href="#">статьи 11 ТР ТС 021/2011</a>
88.	Промываются и дезинфицируются ли водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции?					<a href="#">пункт 3.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 3 статьи 10, часть 4 статьи 11 ТР ТС 021/2011</a>
89.	Оборудованы ли складские помещения для хранения продукции приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами?					<a href="#">пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 2 статьи 15, пункт 7 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011</a>
90.	Обеспечены ли лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, рабочей одеждой с учетом ее смены по мере загрязнения?					<a href="#">пункт 3.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 9 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011</a>
	<b>IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов</b>					
91.	При использовании пищевых добавок					<a href="#">пункт 4.1, 4.2 СанПиН</a>

	проводится ли контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению?					2.3/2.4.3590-20; ТР ТС 029/2012, статьи 4 ТР ТС 022/2011, пункт 1 часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
92.	Доводится ли информация о наличии пищевых добавок, аллергенов в готовой продукции до сведений потребителей?					
93.	Осуществляется ли ежедневный контроль фритюрных жиров, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, с фиксированием информации о замене фритюрных жиров в электронном или бумажном виде и хранением не менее трех месяцев?					пункт 4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
94.	Соблюдается ли запрет на проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ)?					пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 101 СанПиН 3686-21, часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011
95.	Соблюдается ли требование по использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенные для уборки помещений,					пункт 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; раздел 20 Единых санитарно-эпидемиологических

	производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов) в соответствии с инструкциями по их применению?					требований
96.	Используются ли моющие и дезинфицирующие средства, прошедшие подтверждение соответствия в установленном порядке?					<a href="#">часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011</a>
97.	Выделено ли специально отведенное место для хранения моющих и дезинфицирующих средств, исключающих их попадание в пищевую продукцию?					<a href="#">пункт 4.5. СанПиН 3590-20, часть 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011</a>
98.	Имеется ли маркировка на емкостях с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности?					<a href="#">пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Единые санитарно-эпидемиологические требования, часть 3 статьи 10 ТР ТС 021</a>
99.	Осуществляется ли контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля?					<a href="#">статья 10 ТР ТС 021/2011</a>
100.	Соблюдается ли запрет на использование ртутных термометров в предприятии общественного питания?					<a href="#">пункт 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; раздел 20 Единых санитарно-эпидемиологических требований</a>
	V.					

	<b>Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов</b>					
101.	Используются ли термометры для контроля температуры блюд на линии раздачи?					<a href="#">пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,</a> <a href="#">пункт 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011;</a> <a href="#">часть 3 статьи 10 ТР ТС 022/2011</a>
102.	Соответствуют ли температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, технологическим документам?					<a href="#">пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</a> часть 3 статьи 10 <a href="#">ТР ТС 022/2011</a>
	<b>VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)</b>					
103.	Соответствуют ли количество столовой посуды и приборов, запас фужеров, стаканов и чашек количеству порций для однократного применения?					<a href="#">пункты 6.1.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>
104.	Разработан и соблюдается ли внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение					<a href="#">пункты 6.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>

	санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой?					
105.	Производится ли вскрытие потребительских упаковок и емкостей с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия?					пункты 6.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
106.	Соблюдается ли требование по комплектованию контейнеров и тележек с пищевой продукцией не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия?					пункт 6.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
107.	Соблюдается ли требование по доставке пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком?					пункт 6.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч 2 статьи 17 ТР ТС 021/2011
108.	Соблюдается ли требование к информации, обязательной к нанесению на ярлык пищевой продукции?					пункт 6.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 022/2011, 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011
109.	Сохраняются ли ярлыки до конца обслуживания мероприятия?					пункт 6.1.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 часть 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011

110.	Соблюдается ли срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не более 3 часа (включая время их перевозки)?					<a href="#">пункт 6.1.5.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 часть 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011</a>
	<b>VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения</b>					
111.	Соблюдается ли запрет на реализацию пищевой продукции домашнего (непромышленного изготовления)?					<a href="#">пункт 7.2.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>
112.	Закрывается ли плотно буфетно-кухонное оборудование, в том числе съемное, и имеет ли исправные запоры для предупреждения загрязнения пищевой продукции?					<a href="#">пункт 7.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>
113.	Соблюдаются ли условия охлаждения пищевой продукции до температуры не меньше +1°C и не более +5°C, в том числе после тепловой обработки, перед началом порционирования?					<a href="#">пункт 7.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>
114.	Соблюдаются ли сроки годности и условия хранения быстрозамороженных готовых блюд в соответствии с требованиями, и условиями хранения, указанными на маркировке?					<a href="#">пункт 7.2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>
115.	Соблюдается ли температурный режим хранения и сроки годности бортового питания в контейнерах и тележках перед отправкой на воздушные суда и в процессе					<a href="#">пункт 7.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>

	перевозки (транспортирования)?					
116.	Обеспечивается ли пломбирование всех дверец буфетно-кухонного оборудования с бортовым питанием и наличие на них маркировочных ярлыков с указанием наименования готового блюда, изготовителя, его адреса, даты изготовления и окончательного срока годности бортового питания, условий хранения?					пункт 7.2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
117.	Сохраняются ли ярлыки до конца рейса?					пункт 7.2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
118.	Соответствует ли количество столовой посуды и приборов, выдаваемых на борт воздушного судна, в соответствии с пассажирской загрузкой?					пункт 7.2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
119.	Имеется ли личная медицинская книжка с результатами медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации у представителя авиаперевозчика при приеме бортового питания?					пункт 7.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
120.	Соблюдается ли запрет на прием контейнеров с нарушенной пломбировкой или истекшим сроком годности пищевой продукции на борт воздушного судна?					пункт 7.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
121.	Соблюдаются ли бортпроводниками перед раздачей бортового					пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	питания правила личной гигиены и надевают ли фартук, перчатки или иную форму одежды, предусмотренную в организации для раздачи бортового питания?					
122.	Имеется ли на воздушных судах оборудование для разогрева бортового питания?					пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
123.	Созданы ли условия для хранения алюминиевых контейнеров (касалеток) с бортовым питанием при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ или при наличии сухого льда?					пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
124.	Соблюдаются ли условия сбора использованных подносов?					пункт 7.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

(подпись)

**Приложение N 3  
к приказу Роспотребнадзора  
от 24.12.2021 N 808**

**ФОРМА**

поле для  
нанесения  
QR-кода

**Проверочный лист**  
(список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемый Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при осуществлении деятельности

**на объектах спорта, бассейнах, аквапарках**

1. Наименование вида контроля, включенного в единый реестр видов федерального государственного контроля (надзора):

\_\_\_\_\_.

2. Наименование контрольного (надзорного) органа:

\_\_\_\_\_.

3. Реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы проверочного листа:

\_\_\_\_\_.

4. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

\_\_\_\_\_.

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

6. Объект государственного контроля (надзора), в отношении которого проводится контрольное (надзорное) мероприятие:

\_\_\_\_\_.

7. Фамилия, имя и отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя, наименование юридического лица, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер, адрес юридического лица в пределах места нахождения юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), являющихся контролируемыми лицами:

\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_.

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

\_\_\_\_\_.

9. Реквизиты решения контрольного (надзорного) органа о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного уполномоченным должностным лицом контрольного (надзорного) органа:

\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_.

10. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

\_\_\_\_\_.

11. Должность, фамилия и инициалы должностного лица контрольного (надзорного) органа, в должностные обязанности которого в соответствии с положением о виде контроля, должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по виду контроля, в том числе проведение контрольных (надзорных) мероприятий, проводящего контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист:

\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_.

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

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Непри меним о	Приме чания	
	<b>I. Общие требования</b>					
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 <a href="#">законодательством Российской Федерации</a> ?					<a href="#">пункт 2.1 СП 2.1.3678-20</a>
2.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения?					<a href="#">пункт 2.2 СП 2.1.3678-20</a>
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					<a href="#">пункт 2.2 СП 2.1.3678-20</a>

	централизованной системы водоснабжения и водоотведения)?					
4.	Установлены ли водонагревающие устройства (в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения)?					<a href="#">пункт 2.2 СП 2.1.3678-20</a>
5.	Исключается ли использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей?					<a href="#">пункт 2.3 СП 2.1.3678-20</a>
6.	Обеспечены ли помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, местной системой вытяжной вентиляции?					<a href="#">пункт 2.6 СП 2.1.3678-20</a>
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?					<a href="#">пункт 2.6 СП 2.1.3678-20</a>
8.	Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха?					<a href="#">пункт 2.6 СП 2.1.3678-20</a>
9.	Проводится ли микробиологическое исследование на наличие легионелл в централизованных системах кондиционирования и увлажнения воздуха, визуальное выявление микробного загрязнения участков и поверхностей					<a href="#">пункты 132, 3216 СанПиН 3.3686-21</a>

	(био пленок) 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)?					
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 био пленок (при наличии на объекте централизованных систем кондиционирования и увлажнения воздуха)?					Пункты 132, 3217, 3218 СанПиН 3.3686-21
11.	Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибком?					пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
12.	Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств?					пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
13.	Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)?					пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
14.	Не допускается ли					пункт 2.8 СП

	скопление мусора на территории земельного участка?					2.1.3678-20
15.	Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории?					пункт 2.8 СП 2.1.3678-20
16.	Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками?					пункт 2.9 СП 2.1.3678-20
17.	Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема?					пункт 2.9 СП 2.1.3678-20
18.	Имеет ли контейнерная площадка для сбора твердых коммунальных отходов твердое покрытие?					пункт 2.10 СП 2.1.3678-20
19.	Превышают ли размеры площадки площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны?					пункт 2.10 СП 2.1.3678-20
20.	Имеет ли контейнерная площадка подъездной путь?					пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21
21.	Имеет ли контейнерная площадка уклон для отведения талых и дождевых сточных вод?					пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21
22.	Имеет ли контейнерная площадка ограждение с трех сторон высотой не менее 1 метра, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки?					пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21
23.	Обеспечено ли нормативное расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до многоквартирных жилых домов, индивидуальных жилых домов, детских игровых и спортивных площадок, зданий и игровых, прогулочных и спортивных площадок организаций воспитания и обучения, отдыха и					Пункты 4,8 СанПиН 2.1.3684-21

	оздоровления детей и молодежи?					
24.	Соблюдены ли требования к максимальному количеству мусоросборников, устанавливаемых на контейнерных площадках?					пункт 6 СанПиН 2.1.3684-21
25.	Предусмотрены ли контейнеры для каждого вида отходов или группы однородных отходов, исключающие смешивание различных видов отходов или групп отходов, либо групп однородных отходов (в случае раздельного накопления отходов)?					пункт 7 СанПиН 2.1.3684-21
26.	Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки в соответствии с требованиями?					пункт 8 СанПиН 2.1.3684-21
27.	Не допускается ли промывка контейнеров и (или) бункеров на контейнерных площадках?					пункт 8 СанПиН 2.1.3684-21
28.	Исключена ли возможность попадания отходов из мусоросборников на контейнерную площадку, очищается ли контейнерная площадка после погрузки ТКО в мусоровоз (в случае ее загрязнения)?					пункты 9, 10 СанПиН 2.1.3684-21
29.	Не превышает ли срок временного накопления несортированных ТКО?					пункты 11, 13 СанПиН 2.1.3684-21
30.	Исключена ли сортировка отходов из мусоросборников на контейнерных площадках?					пункт 12 СанПиН 2.1.3684-21
31.	Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к обращению с отходами производства и потребления?					пункты 212 - 239 СанПиН 2.1.3684-21
32.	Имеется ли на проектную документацию на условия					пункт 290 СанПиН

	размещения радиоэлектронного средства (далее - РЭС) санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам и гигиеническим нормативам (в случае размещения на объекте хозяйствующего субъекта РЭС)?					2.1.3684-21
33.	Имеется ли на оборудовании РЭС в доступном для обозрения месте информация о владельце оборудования, номере и наименовании РЭС, координаты места установки РЭС и адрес места установки (в случае размещения на объекте хозяйствующего субъекта РЭС)?					<a href="#">пункт 294 СанПиН 2.1.3684-21</a>
34.	Обеспечивается ли проведение производственного контроля ЭМП от РЭС: в течение 10 рабочих дней после дня ввода РЭС в эксплуатацию, далее - один раз в три года (в случае размещения на объекте хозяйствующего субъекта РЭС)?					<a href="#">пункт 296 СанПиН 2.1.3684-21</a>
35.	Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ?					<a href="#">пункт 2.11 СП 2.1.3678-20</a>
36.	Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он отдельно от другого инвентаря?					<a href="#">пункт 2.11 СП 2.1.3678-20</a>
37.	Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной					<a href="#">пункт 2.11 СП 2.1.3678-20</a>

	водой и просушивание?					
38.	Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами?					пункт 2.11 СП 2.1.3678-20
39.	Отсутствуют ли в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?					пункт 2.12 СП 2.1.3678-20
40.	Проводится ли при появлении синантропных насекомых и грызунов дезинсекция и дератизация силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (в отсутствие работников и потребителей)?					пункт 2.12 СП 2.1.3678-20 пункт 130 СанПиН 3.3686-21
41.	Обеспечивается ли установленная нормативами кратность плановых обследований на заселенность объекта членистоногими (силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность)?					пункты 88, 98, 101, 130 СанПиН 3.3686-21
42.	Обеспечивается ли проведение ежемесячной оценки заселенности объекта грызунами силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (для объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение)?					пункты 88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21
43.	Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия синантропных членистоногих и грызунов?					пункт 133 СанПиН 3.3686-21
44.	Проводится ли ежедневно в местах массового					пункт 130 СанПиН

	пребывания людей профилактическая дезинфекция силами обученного персонала (в санитарных узлах для персонала и посетителей)?					3.3686-21
45.	Выполняются ли требования по запрету курения табака в помещениях?					<a href="#">статьи 10, 11, 12</a> Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ
46.	Выполнены ли требования к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов, а также к порядку его размещения?					<a href="#">статья 12</a> Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ, <a href="#">приказ</a> Минздрава России от 20.02.2021 N 129н "Об утверждении требований к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов и к порядку его размещения" (зарегистрирован Минюстом России 15.03.2021, регистрационный N 62758) (далее - приказ Минздрава России от 20.02.2021 N 129н)
47.	Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, медицинские осмотры?					<a href="#">Статья 34</a> Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ; <a href="#">пункт 58</a> СанПиН 3.3686-21;
48.	Проходят ли работники периодические медицинские осмотры?					<a href="#">приказ</a> Минздрава России от 28.01.2021 N 29н, <a href="#">приказ</a> Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н
49.	Обеспечен ли "не допуск" к					<a href="#">пункты 61, 63</a>

	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?					СанПиН 3.3686-21
50.	Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации?					<a href="#">статья 35</a> Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ; <a href="#">пункт 2 статьи 5, статьи 9-11</a> Федерального закона от 17.09.1998 N 157-ФЗ; <a href="#">пункт 64</a> СанПиН 3.3686-21
51.	Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки?					<a href="#">пункт 62</a> СанПиН 3.3686-21
52.	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?					<a href="#">Статья 36</a> Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ; <a href="#">пункты 75, 78</a> СанПиН 3.3686-21
53.	Соответствует ли качество реализуемой (и/или используемой для					<a href="#">ТР ТС 009/2011</a> ; <a href="#">ТР ТС 017/2011</a> ; <a href="#">ТР ТС 019/2011</a> ;

	<p>обеспечения работы предприятия) продукции производственно-технического назначения, товаров для личных и бытовых нужд требованиям технических регламентов и действующего санитарного законодательства:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по показателям качества и безопасности; - по маркировке;</li> <li>- по процедуре подтверждения соответствия продукции требованиям нормативов?</li> </ul>					<p>ТР ТС 004/2011; ТР ТС 025/2012; ТР ТС 007/2011; ТР ТС 008/2011, ТР ТС 005/2011; Единые санитарно-эпидемиологические требования; Единый перечень продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза, утвержденный <a href="#">Решение</a> Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <a href="http://www.tsouz.ru/">http://www.tsouz.ru/</a>, 2010) (далее - Единый перечень)</p>
54.	<p>Имеется ли свидетельство о присвоении гостинице или иному средству размещения категории, предусмотренной системой классификации гостиниц?</p>					<p><a href="#">пункт 1 статьи 10</a> Закона Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 140; 2021, N 24, ст. 4188); <a href="#">пункт 8</a> Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации</p>

						Федерации, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 18.11.2020 N 1853 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2020, N 47, ст. 7552; 2021, N 15, ст. 2581), которые действуют до 31.12.2026
	<b>II. Специальные требования</b>					
55.	Оборудованы ли ровным твердым покрытием въезды и входы на территорию спортивного объекта?					пункт 6.1.1 СП 2.1.3678-20
56.	Оборудованы ли ровным твердым покрытием дорожки к зданию?					пункт 6.1.1 СП 2.1.3678-20
57.	Оборудованы ли ровным твердым покрытием въезды и входы к хозяйственным постройкам и площадкам?					пункт 6.1.1 СП 2.1.3678-20
58.	Имеется ли наружное искусственное освещение на территории объекта спорта?					пункт 6.1.2 СП 2.1.3678-20
59.	Имеется ли в составе открытых плоскостных объектов спорта необходимый набор вспомогательных помещений?					пункт 6.1.4 СП 2.1.3678-20
60.	Имеются ли оборудованные туалеты, отдельные для мужчин и женщин (или биотуалеты) для зрителей объекта спорта?					пункт 6.1.4 СП 2.1.3678-20
61.	Организованы ли отапливаемые вестибюли?					пункт 6.1.5, пункт 6.1.10 СП 2.1.3678-20
62.	Организованы ли гардеробные?					пункт 6.1.5, пункт 6.1.10 СП 2.1.3678-20
63.	Организованы ли					пункт 6.1.5,

	помещения для отдыха?					пункт 6.1.10 СП 2.1.3678-20
64.	Организованы ли помещения для хранения и сушки обуви (лыжных ботинок и ботинок с коньками)?					пункт 6.1.5, пункт 6.1.10 СП 2.1.3678-20
65.	Организованы ли туалеты (раздельные для женщин, мужчин)?					пункт 6.1.5, пункт 6.1.10 СП 2.1.3678-20
66.	Организована ли комната для хранения уборочного инвентаря в составе вспомогательных помещений лыжных баз и ледовых катков?					пункт 6.1.5, пункт 6.1.10 СП 2.1.3678-20
67.	Соответствует ли размещение спортивного зала действующим требованиям?					пункт 6.1.6 СП 2.1.3678-20
68.	Исключено ли размещение спортивных залов для детей в цокольных и подвальных этажах зданий?					пункт 6.1.7 СП 2.1.3678-20
69.	Вход в спортивный зал является изолированным от жилых помещений многоквартирного дома (в случае размещения в нежилых помещениях жилого дома)?					пункт 6.1.8 СП 2.1.3678-20
70.	Имеется ли необходимый набор помещений на объекте спорта?					пункт 6.1.9 СП 2.1.3678-20
71.	Организован ли в здании объектов спорта медицинский пункт, соответствующий санитарным требованиям?					пункт 6.1.9 СП 2.1.3678-20
72.	Материалы для внутренней отделки являются устойчивыми к проведению уборки влажным способом?					пункт 6.1.11 СП 2.1.3678-20
73.	Материалы для внутренней отделки являются устойчивыми к обработке дезинфицирующими средствами?					пункт 6.1.11 СП 2.1.3678-20
74.	Имеется ли естественное освещение в помещениях					пункт 6.1.12 СП 2.1.3678-20;

	для занятий спортом?					раздел V (в т.ч. пункты 83, 165, 166, таблица 5.59) СанПиН 1.2.3685-21
75.	Имеется ли искусственное освещение в помещениях для занятий спортом?					пункт 6.1.12 СП 2.1.3678-20; раздел V (в т.ч. пункты 83, 165, 166, таблица 5.59) СанПиН 1.2.3685-21
76.	Соответствуют ли уровни освещенности действующим требованиям?					пункт 6.1.12 СП 2.1.3678-20; раздел V (в т.ч. пункты 83, 165, 166, таблица 5.59) СанПиН 1.2.3685-21
77.	Соответствует ли оборудование раздевалок гардеробным санитарным требованиям?					пункт 6.1.13 СП 2.1.3678-20
78.	Количество индивидуальных шкафов соответствует количеству людей, которые могут одновременно заниматься на спортивном объекте?					пункт 6.1.13 СП 2.1.3678-20
79.	Оборудованы ли здания объектов спорта системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, водоотведения и канализацией?					пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20
80.	Обеспечиваются ли холодным водоснабжением помещения объектов спорта?					пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20
81.	Обеспечиваются ли холодным водоснабжением помещения столовой?					пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20
82.	Обеспечиваются ли холодным водоснабжением буфетные?					пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20
83.	Обеспечиваются ли горячим водоснабжением душевые?					пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20
84.	Обеспечиваются ли холодным водоснабжением умывальные?					пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20
85.	Обеспечиваются ли холодным водоснабжением медицинский пункт?					пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20

86.	Обеспечиваются ли холодным водоснабжением туалетные?					пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20
87.	Обеспечиваются ли горячим водоснабжением помещения объектов спорта?					пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20
88.	Обеспечиваются ли горячим водоснабжением помещения столовой?					пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20
89.	Обеспечиваются ли горячим водоснабжением буфетные?					пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20
90.	Обеспечиваются ли горячим водоснабжением душевые?					пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20
91.	Обеспечиваются ли горячим водоснабжением умывальные?					пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20
92.	Обеспечиваются ли горячим водоснабжением медицинский пункт?					пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20
93.	Обеспечиваются ли горячим водоснабжением туалетные?					пункт 6.1.15 СП 2.1.3678-20
94.	Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей для медицинского пункта (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)?					пункт 6.1.16 СП 2.1.3678-20
95.	Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей производственных помещений столовой (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)?					пункт 6.1.16 СП 2.1.3678-20
96.	Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей душевых (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)?					пункт 6.1.16 СП 2.1.3678-20
97.	Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей умывальников (при					пункт 6.1.16 СП 2.1.3678-20

	отсутствии централизованного горячего водоснабжения)?					
98.	Имеется ли автономная система горячего водоснабжения с установкой водонагревателей помещений для хранения уборочного инвентаря (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения)?					пункт 6.1.16 СП 2.1.3678-20
99.	Наличие систем отопления на объекте спорта?					пункт 6.1.17 СП 2.1.3678-20
100.	Наличие систем вентиляции на объекте спорта?					пункт 6.1.17 СП 2.1.3678-20
101.	Доступны ли отопительные приборы для влажной уборки?					пункт 6.1.17 СП 2.1.3678-20
102.	Оборудованы ли санитарные узлы вытяжной вентиляцией с механическим побуждением без устройства организованного притока?					пункт 6.1.18 СП 2.1.3678-20
103.	Оборудованы ли помещения для грязного белья вытяжной вентиляцией с механическим побуждением без устройства организованного притока?					пункт 6.1.18 СП 2.1.3678-20
104.	Оборудованы ли помещения для временного хранения отходов вытяжной вентиляцией с механическим побуждением без устройства организованного притока?					пункт 6.1.18 СП 2.1.3678-20
105.	Оборудованы ли помещения для хранения дезинфекционных средств вытяжной вентиляцией с механическим побуждением без устройства организованного притока?					пункт 6.1.18 СП 2.1.3678-20
106.	Проводится ли влажная уборка с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств во всех помещениях объекта и спортивного инвентаря,					пункты 6.1.19, 6.1.20 СП 2.1.3678-20

	оборудования ежедневно?					
107.	Покрытие спортивных матов позволяет ли осуществлять ежедневную влажную обработку и дезинфекцию при наличии таковых на спортивном объекте?					пункт 6.1.20 СП 2.1.3678-20
108.	Имеются ли в наличии дозаторы с дезинфицирующим антисептическим средством в раздевалке?					пункт 6.1.20 СП 2.1.3678-20
109.	Имеется ли в наличии мыло или иные моющие средства в туалетах?					пункт 6.1.20 СП 2.1.3678-20
110.	Имеется ли в наличии туалетная бумага и бумажные полотенца (или электрополотенца) в туалетах?					пункт 6.1.20 СП 2.1.3678-20
111.	Имеется ли в наличии оборудование для дезинфекции спортивного инвентаря, одежды и обуви, используемой спортсменами и тренерами, обуви лыжных баз и ледовых катков (ботинки для коньков, ботинки для лыж)?					пункт 6.1.21 СП 2.1.3678-20
112.	При наличии прачечных организованы ли отдельные помещения для сбора грязного белья и хранения чистого?					пункт 6.1.22 СП 2.1.3678-20
113.	Организован на объекте питьевой режим?					пункт 6.1.23 СП 2.1.3678-20
114.	Питьевой режим организован из стационарных питьевых фонтанчиков?					пункт 6.1.23 СП 2.1.3678-20
115.	Питьевой режим организован с использованием воды, расфасованной в емкости?					пункт 6.1.23 СП 2.1.3678-20
116.	Обеспечен ли свободный доступ к питьевой воде лицам, занимающихся физической культурой и спортом, в течение всего времени их пребывания на					пункт 6.1.23 СП 2.1.3678-20

	объекте спорта?					
117.	Обеспечен ли объект спорта установками с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости?					пункт 6.1.23 СП 2.1.3678-20
118.	Обеспечен ли объект спорта достаточным количеством одноразовых стаканчиков при организации питьевого режима с использованием воды, расфасованной в емкости?					пункт 6.1.23 СП 2.1.3678-20
119.	Обеспечен ли объект спорта контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения при организации питьевого режима с использованием воды, расфасованной в емкости?					пункт 6.1.23 СП 2.1.3678-20
120.	Плавательный бассейн со вспомогательными помещениями для их обслуживания размещается в отдельно стоящих зданиях?					пункт 6.2.1 СП 2.1.3678-20
121.	Плавательный бассейн со вспомогательными помещениями для их обслуживания пристроен к зданию в здания общественного назначения?					пункт 6.2.1 СП 2.1.3678-20
122.	Плавательный бассейн со вспомогательными помещениями для их обслуживания пристроен в здания общественного назначения?					пункт 6.2.1 СП 2.1.3678-20
123.	Осуществляется отбор проб воды бассейна (джакузи) на микробиологические исследования на наличие легионелл (после фильтра) ежеквартально?					пункт 3215 СанПиН 3.3686-21
124.	Проводится на объекте количественное микробиологическое исследование в отношении контаминации легионеллами					пункт 3216 СанПиН 3.3686-21

	в рамках производственного контроля?					
125.	Тактика по очистке, промывке и обеззараживанию водной системы водоснабжения, водоподготовки, кондиционирования при профилактике легионеллеза проводится в зависимости от условий эксплуатации и материалов конструкции?					пункт 3217-3218 СанПиН 3.3686-21
126.	Обеспечена ли последовательность (поточность), исключая встречные или перекрестные потоки посетителей: продвижение по функциональной схеме - гардероб (при необходимости), раздевалка, душевая, ножная ванна, ванна бассейна?					пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20
127.	Запрещен ли допуск потребителей в раздевалку в верхней одежде?					пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20
128.	Оборудованы ли здания бассейнов раздельными для мужчин и женщин туалетами?					пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20
129.	Оборудованы ли здания бассейнов раздельными для мужчин и женщин душевыми?					пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20
130.	Оборудованы ли здания бассейнов раздельными для мужчин и женщин раздевалками?					пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20
131.	Оборудованы ли здания бассейнов гардеробными (индивидуальными местами хранения верхней одежды)?					пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20
132.	Оборудованы ли здания бассейнов помещениями для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов?					пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20
133.	Имеются ли в здании бассейнов комнаты тренеров					пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20

	(инструкторов)?					
134.	Количество шкафчиков (индивидуальных мест хранения одежды) в раздевалках спортивных бассейнов рассчитано на не менее 200% единовременной пропускной способности бассейна?					пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20
135.	Количество шкафчиков (индивидуальных мест хранения одежды) в раздевалках оздоровительных, детских и учебных бассейнов рассчитано на не менее 130% единовременной пропускной способности бассейна?					пункт 6.2.3 СП 2.1.3678-20
136.	Имеются ли ножные ванны с проточной водой на пути движения от душа к ванне бассейна?					пункт 6.2.4 СП 2.1.3678-20
137.	В ножные ванны подается очищенная и обеззараженная вода из системы водоподготовки бассейна или системы питьевого водоснабжения?					пункт 6.2.4 СП 2.1.3678-20
138.	Туалеты размещены при раздевалках в соответствии с установленными нормами?					пункт 6.2.6.1 СП 2.1.3678-20
139.	Душевые являются проходными и расположены на пути движения из раздевалки к обходной дорожке?					пункт 6.2.6.2 СП 2.1.3678-20
140.	Душевые размещены проходными и расположены на пути движения из раздевалки к обходной дорожке в соответствии с установленными нормами?					пункт 6.2.6.2 СП 2.1.3678-20
141.	В раздевалках (или смежных с ними помещениях) оборудованы сушиуары, фены в соответствии с требованиями санитарных правил? (1 прибор на 10					пункт 6.2.6.3 СП 2.1.3678-20

	мест - для женщин и 1 прибор на 20 мест - для мужчин в смену)?					
142.	Предусмотрен ли обогрев обходных дорожек и стационарных скамей, выполненных из камня и (или) железобетона?					пункт 6.2.7 СП 2.1.3678-20
143.	Покрытие обходных дорожек, дна ножных ванн является противоскользящим?					пункт 6.2.8 СП 2.1.3678-20
144.	Обеспечена ли целостность покрытия облицовочных материалов зала, где расположена ванна бассейна?					пункт 6.2.8 СП 2.1.3678-20
145.	Обеспечена ли целостность покрытия облицовочных материалов помещений с влажным режимом?					пункт 6.2.8 СП 2.1.3678-20
146.	Облицовочные материалы зала ванны бассейна являются устойчивыми к применяемым реагентам и дезинфектантам?					пункт 6.2.8 СП 2.1.3678-20
147.	Облицовочные материалы помещений с влажным режимом являются устойчивыми к применяемым реагентам и дезинфектантам?					пункт 6.2.8 СП 2.1.3678-20
148.	Исключено ли использование деревянных трапов в душевых?					пункт 6.2.8 СП 2.1.3678-20
149.	Исключено ли использование деревянных трапов в раздевалках?					пункт 6.2.8 СП 2.1.3678-20
150.	Система водообмена плавательного бассейна соответствует установленным требованиям?					пункт 6.2.9 СП 2.1.3678-20
151.	Производится ли периодическая смена воды в плавательном бассейне?					пункт 6.2.9 СП 2.1.3678-20
152.	Установлены ли желоба в конструкции ванн бассейна для обеспечения водообмена и удаления загрязненного					пункт 6.2.9 СП 2.1.3678-20

	верхнего слоя воды?					
153.	Применяется ли скиммер в бассейнах для плавания?					<a href="#">пункт 6.2.9 СП 2.1.3678-20</a>
154.	Установлены ли грязевые лотки или грязевые трапы на обходной дорожке?					<a href="#">пункт 6.2.9 СП 2.1.3678-20</a>
155.	Водоподготовка осуществляется с добавлением во время работы бассейна свежей водопроводной воды не менее чем 50 литров на каждого посетителя в сутки при рециркуляционном водообмене?					<a href="#">пункт 6.2.10 СП 2.1.3678-20</a>
156.	Расчет времени полного водообмена и количества посетителей осуществляется в соответствии с установленными требованиями?					<a href="#">пункт 6.2.10; приложение 4 СП 2.1.3678-20</a>
157.	Сооружения для очистки, обеззараживания и распределения воды располагаются в основном здании?					<a href="#">пункт 6.2.11 СП 2.1.3678-20</a>
158.	Сооружения для очистки, обеззараживания и распределения воды располагаются в отдельно стоящем здании?					<a href="#">пункт 6.2.11 СП 2.1.3678-20</a>
159.	Исключено ли последовательное включение в единую систему водоподготовки двух или более ванн?					<a href="#">пункт 6.2.11 СП 2.1.3678-20</a>
160.	Оборудованы ли системы, обеспечивающие водообмен в ваннах бассейна, расходомерами или иными приборами, определяющими количество подаваемой в ванну воды и свежей водопроводной воды (для бассейнов рециркуляционного и проточного типов)?					<a href="#">пункт 6.2.12 СП 2.1.3678-20</a>
161.	Система подачи воды в ванны оборудована кранами для отбора проб воды для					<a href="#">пункт 6.2.13 СП 2.1.3678-20</a>

	исследования по этапам водоподготовки?					
162.	Сброс загрязненной воды из ванн плавательных бассейнов (при опорожнении ванн бассейнов, от промывки фильтров, от ножных ванн, с обходных дорожек, от мытья переливных желобов, стенок и дна ванн бассейнов) осуществлен в канализацию?					пункт 6.2.14 СП 2.1.3678-20
163.	Обеспечен ли отдельный сбор воды из системы переливного лотка (в систему рециркуляции) и грязевого лотка (в систему канализации)?					пункт 6.2.14 СП 2.1.3678-20
164.	Лотки расположены по периметру ванны и закрываются безопасными решетками?					пункт 6.2.14 СП 2.1.3678-20
165.	Присоединение ванн бассейнов исключают возможность обратного попадания стока и запаха из канализации в ванны?					пункт 6.2.15 СП 2.1.3678-20
166.	Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для залов ванн бассейнов?					пункт 6.2.16 СП 2.1.3678-20
167.	Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для залов для подготовительных занятий?					пункт 6.2.16 СП 2.1.3678-20
168.	Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для помещений насосно-фильтровальной?					пункт 6.2.16 СП 2.1.3678-20
169.	Являются ли автономными системы приточной и вытяжной вентиляции для помещений хранения и приготовления дезинфекционных растворов?					пункт 6.2.16 СП 2.1.3678-20
170.	Являются ли автономными					пункт 6.2.16 СП

	системы приточной и вытяжной вентиляции для помещений с работающим оборудованием для дезинфекции воды?					2.1.3678-20
171.	Приборы отопления располагают под окнами и у наружных стен?					<a href="#">пункт 6.2.17 СП 2.1.3678-20</a>
172.	Защищены ли решетками или панелями приборы и трубопроводы отопления, расположенные в залах подготовительных занятий?					<a href="#">пункт 6.2.17 СП 2.1.3678-20</a>
173.	Имеется возможность уборки отопительных приборов влажным способом?					<a href="#">пункт 6.2.17 СП 2.1.3678-20</a>
174.	Предусмотрено ли обеззараживание воды, поступающей в ванну бассейнов рециркуляционного типа (или проточного бассейна с морской водой)?					<a href="#">пункт 6.2.18 СП 2.1.3678-20</a>
175.	В качестве основных методов обеззараживания воды для бассейнов используется хлорирование, бромирование?					<a href="#">пункт 6.2.19 СП 2.1.3678-20</a>
176.	Вместе с основным методом обеззараживания в качестве комбинированных методов обеззараживания используется озонирование, УФО, бромирование хлорирование с использованием озонирования или ультрафиолетового излучения, или бромирование с использованием озонирования или ультрафиолетового излучения?					<a href="#">пункт 6.2.19 СП 2.1.3678-20</a>
177.	Проводится ли ежедневная уборка в конце рабочего дня?					<a href="#">пункт 6.2.21 СП 2.1.3678-20</a>
178.	Производится ли уборка с профилактическим					<a href="#">пункт 6.2.22 СП 2.1.3678-20</a>

	ремонт и последующей дезинфекцией не реже 1 раза в месяц?					
179.	Для бассейна с ежедневной полной сменой воды порядок санитарной обработки Соответствует установленным требованиям?					<a href="#">пункт 6.2.23 СП 2.1.3678-20</a>
180.	Обрабатывается ли ванна бассейна препаратами для уничтожения и предотвращения роста водорослей?					<a href="#">пункт 6.2.23 СП 2.1.3678-20</a>
181.	Лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за качеством воды в процессе эксплуатации плавательного бассейна осуществляется?					<a href="#">пункт 6.2.31 СП 2.1.3678-20</a>
182.	Осуществляется ли лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за параметрами микроклимата в процессе эксплуатации плавательного бассейна?					<a href="#">пункт 6.2.31 СП 2.1.3678-20</a>
183.	Осуществляется ли лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за состоянием воздушной среды в зоне дыхания пловцов в процессе эксплуатации плавательного бассейна?					<a href="#">пункт 6.2.31 СП 2.1.3678-20</a>
184.	Осуществляется ли лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за уровнями шума и освещенности в процессе эксплуатации плавательного бассейна?					<a href="#">пункт 6.2.31 СП 2.1.3678-20</a>
185.	Проводятся ли бактериологические и паразитологические анализы					<a href="#">пункт 6.2.31 СП 2.1.3678-20</a>

	смыслов с поверхностей?					
186.	Проводят ли лабораторный контроль по органолептическому показателю (мутность) не реже 1 раза в сутки?					пункт 6.2.32 СП 2.1.3678-20
187.	Проводят ли лабораторный контроль по органолептическому показателю (цветность) не реже 1 раза в сутки?					пункт 6.2.32 СП 2.1.3678-20
188.	Проводят ли лабораторный контроль по органолептическому показателю (запах) не реже 1 раза в сутки?					пункт 6.2.32 СП 2.1.3678-20
189.	Проводят ли лабораторный контроль по остаточному содержанию обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон, диоксид хлора) перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа?					пункт 6.2.32 СП 2.1.3678-20
190.	Проводят ли лабораторный контроль температуры воды - перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа?					пункт 6.2.32 СП 2.1.3678-20
191.	Проводят ли лабораторный контроль температуры воздуха - перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа?					пункт 6.2.32 СП 2.1.3678-20
192.	Проводят ли лабораторный контроль по основным микробиологическим показателям (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк) не реже 2 раз в месяц?					пункт 6.2.32 СП 2.1.3678-20
193.	Проводят ли лабораторный контроль по паразитологическому показателю не реже 1 раза в квартал?					пункт 6.2.32 СП 2.1.3678-20
194.	Проводят ли лабораторный контроль по содержанию					пункт 6.2.32 СП 2.1.3678-20

	хлороформа (при хлорировании) или формальдегида (при озонировании) 1 раз в месяц?					
195.	Производится ли лабораторный контроль поступающей (водопроводной) воды по этапам водоподготовки в бассейнах рециркуляционного и проточного типов, а также с периодической сменой воды?					<a href="#">пункт 6.2.33 СП 2.1.3678-20</a>
196.	Проводится ли лабораторный контроль воды до фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах рециркуляционного типа?					<a href="#">пункт 6.2.33 СП 2.1.3678-20</a>
197.	Проводится ли лабораторный контроль воды после фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах рециркуляционного типа?					<a href="#">пункт 6.2.33 СП 2.1.3678-20</a>
198.	Проводится ли лабораторный контроль воды до фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах с морской водой?					<a href="#">пункт 6.2.33 СП 2.1.3678-20</a>
199.	Проводится ли лабораторный контроль воды после фильтров по этапам водоподготовки в бассейнах с морской водой?					<a href="#">пункт 6.2.33 СП 2.1.3678-20</a>
200.	Производится ли лабораторный контроль воды после обеззараживания по этапам водоподготовки в бассейнах перед подачей воды в ванну?					<a href="#">пункт 6.2.33 СП 2.1.3678-20</a>
201.	Производится ли лабораторный контроль за параметрами микроклимата (кроме температуры воздуха в залах ванн) (не реже 2 раз в год) и освещенности (1 раз в год)?					<a href="#">пункт 6.2.34 СП 2.1.3678-20</a>
202.	Проводится ли					<a href="#">пункт 6.2.35 СП</a>

	бактериологический анализ смывов на присутствие общих колиформных бактерий не реже 1 раза в квартал?					2.1.3678-20
203.	Проводится ли паразитологический анализ смывов на обсемененность яйцами гельминтов не реже 1 раза в квартал?					пункт 6.2.35 СП 2.1.3678-20
204.	Берутся ли смывы с поручней ванны бассейна?					пункт 6.2.35 СП 2.1.3678-20
205.	Берутся ли смывы со скамеек в раздевалках?					пункт 6.2.35 СП 2.1.3678-20
206.	Берутся ли смывы с пола в душевой?					пункт 6.2.35 СП 2.1.3678-20
207.	Берутся ли смывы с ручек двери из раздевалки в душевую?					пункт 6.2.35 СП 2.1.3678-20
208.	Берутся ли смывы с детских игрушек?					пункт 6.2.35 СП 2.1.3678-20
209.	Берутся ли смывы с предметов спортивного инвентаря?					пункт 6.2.35 СП 2.1.3678-20
210.	При посещении бассейна (аквапарка) осуществлен контроль за прохождением детей дошкольного и младшего школьного возраста обследований на энтеробиоз					пункт 4.3.2 СП 3.2.3110-13 пункт 3343 СанПиН 3.3686-21
211.	Осуществлен ли контроль за прохождением обследований на энтеробиоз и гименолепидоз, лицами, получающими допуск для посещения плавательного бассейна?					пункт 3343 СанПиН 3.3686-21
212.	Результаты производственного лабораторного контроля регистрируются на бумажном носителе (или в электронном виде)?					пункт 6.2.37 СП 2.1.3678-20
213.	Допустимая нагрузка и пропускная способность бассейнов (аквапарка) соответствует нормативным требованиям к площади водной поверхности на 1					пункт 6.3.2; приложение N 6 СП 2.1.3678-20

	посетителя?					
214.	Внутренняя планировка основных помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям?					пункт 6.2.3, 6.3.3 СП 2.1.3678-20
215.	Места приема пищи и напитков непосредственно в воде бассейнов аквапарка отсутствуют?					пункт 6.3.4 СП 2.1.3678-20
216.	В составе помещений аквапарка предусмотрен медицинский пункт, соответствующий требованиям санитарных правил?					пункт 6.3.5 СП 2.1.3678-20
217.	Бассейны рециркуляторного типа оснащены системами водоподготовки, включающими очистку и обеззараживание?					пункт 6.3.6 СП 2.1.3678-20
218.	Время полного водообмена бассейнов рециркуляторного и проточного типов не превышает 4-х часов?					пункт 6.3.7 СП 2.1.3678-20
219.	Система водоподготовки обеспечивает автоматическое дозирование реагентов?					пункт 6.3.8 СП 2.1.3678-20
220.	Отмечено последовательное включение в единую систему водоподготовки двух или более бассейнов?					пункт 6.3.9 СП 2.1.3678-20
221.	Система подачи подготовленной воды обеспечивает ее распределение по всему объему бассейна с равномерной концентрацией дезинфектантов и температуры воды?					пункт 6.3.10 СП 2.1.3678-20
222.	Система для контроля качества воды оборудована кранами для отбора проб воды по всем этапам водоподготовки?					пункт 6.3.11 СП 2.1.3678-20
223.	Сброс воды из бассейнов осуществляется в канализацию?					пункт 6.3.12 СП 2.1.3678-20
224.	Сброс воды от промывки					пункт 6.3.12 СП

	фильтров осуществляется в канализацию?					2.1.3678-20
225.	Сброс воды с полов и обходных дорожек осуществляется в канализацию?					<a href="#">пункт 6.3.12 СП</a> 2.1.3678-20
226.	Сброс воды от мытья стен и дна бассейнов осуществляется в канализацию?					<a href="#">пункт 6.3.12 СП</a> 2.1.3678-20
227.	Присоединение ванн бассейнов к канализационным трубопроводам исключает возможность обратного попадания стока и запаха из канализации в бассейны?					<a href="#">пункт 6.3.13 СП</a> 2.1.3678-20
228.	Водные аттракционы всех типов снабжены бассейновой водой?					<a href="#">пункт 6.3.14 СП</a> 2.1.3678-20
229.	Водные аттракционы всех типов снабжены подготовленной водой?					<a href="#">пункт 6.3.14 СП</a> 2.1.3678-20
230.	Системы приточной вентиляции для залов аквапарка являются самостоятельными?					<a href="#">пункт 6.3.16 СП</a> 2.1.3678-20
231.	Системы приточной вентиляции для раздевалок являются самостоятельными?					<a href="#">пункт 6.3.16 СП</a> 2.1.3678-20
232.	Системы приточной вентиляции для помещений с технологическим оборудованием являются самостоятельными?					<a href="#">пункт 6.3.16 СП</a> 2.1.3678-20
233.	Системы приточной вентиляции для складов химических реагентов являются самостоятельными?					<a href="#">пункт 6.3.16 СП</a> 2.1.3678-20
234.	Системы вытяжной вентиляции для залов аквапарка являются самостоятельными?					<a href="#">пункт 6.3.16 СП</a> 2.1.3678-20
235.	Системы вытяжной вентиляции для раздевалок являются самостоятельными?					<a href="#">пункт 6.3.16 СП</a> 2.1.3678-20

236.	Системы вытяжной вентиляции для помещений с технологическим оборудованием являются самостоятельными?					пункт 6.3.16 СП 2.1.3678-20
237.	Системы вытяжной вентиляции для складов химических реагентов являются самостоятельными?					пункт 6.3.16 СП 2.1.3678-20
238.	Ежедневная уборка с дезинфекцией проводится в конце рабочего дня?					пункт 6.3.17 СП 2.1.3678-20
239.	Дезинфекция помещений туалетов осуществляется ежедневно?					пункт 6.3.17 СП 2.1.3678-20
240.	Дезинфекция помещений душевых осуществляется ежедневно?					пункт 6.3.17 СП 2.1.3678-20
241.	Дезинфекция помещений раздевалок осуществляется ежедневно?					пункт 6.3.17 СП 2.1.3678-20
242.	Дезинфекция помещений полов водной зоны аквапарка осуществляется ежедневно?					пункт 6.3.17 СП 2.1.3678-20
243.	Дезинфекция помещений дверных ручек и поручней осуществляется ежедневно?					пункт 6.3.17 СП 2.1.3678-20
244.	Дезинфекция помещений инвентаря аквапарка осуществляется ежедневно?					пункт 6.3.17 СП 2.1.3678-20
245.	Уборка с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией проводится не реже 1 раза в месяц?					пункт 6.3.17 СП 2.1.3678-20
246.	Для бассейнов со сменой воды санитарная обработка включает механическую очистку и обработку ванны бассейна дезинфицирующими препаратами					пункт 6.3.18 СП 2.1.3678-20
247.	Лабораторный контроль за качеством воды бассейнов осуществляется в полном объеме в соответствии с программой производственного контроля?					пункт 6.3.19 СП 2.1.3678-20

248.	Кратность проведения лабораторных исследований (испытаний) при осуществлении производственного контроля соответствует требованиям санитарных правил?					пункт 6.3.19 СП 2.1.3678-20
------	--	--	--	--	--	-----------------------------

\_\_\_\_\_  
(должность, фамилия и инициалы должностного лица,  
проводящего контрольное (надзорное) мероприятие  
и заполняющего проверочный лист)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

**Приложение N 4  
к приказу Роспотребнадзора  
от 24.12.2021 N 808**

**ФОРМА**

поле для  
нанесения  
QR-кода

**Проверочный лист**

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

1. Наименование вида контроля, включенного в единый реестр видов федерального государственного контроля (надзора):

\_\_\_\_\_.

2. Наименование контрольного (надзорного) органа:

\_\_\_\_\_.

3. Реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы проверочного листа:

\_\_\_\_\_.

4. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

\_\_\_\_\_.

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

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



	<b>I. Общие требования</b>					
1.	Осуществляется ли хозяйствующим субъектом производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий?					<a href="#">пункт 2.1 СП 2.1.3678-20</a>
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 <a href="#">законодательством Российской Федерации</a> ?					<a href="#">пункт 2.1 СП 2.1.3678-20</a>
3.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения?					<a href="#">пункт 2.2, 8.1.10 СП 2.1.3678-20</a>
4.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения,					<a href="#">пункт 2.2 СП 2.1.3678-20</a>

	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)?					
5.	Установлены ли водонагревающие устройства (в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения)?					<a href="#">пункт 2.2 СП 2.1.3678-20</a>
6.	Исключается ли использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей?					<a href="#">пункт 2.3 СП 2.1.3678-20</a>
7.	Обеспечены ли помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, местной системой вытяжной вентиляции?					<a href="#">пункт 2.6 СП 2.1.3678-20</a>
8.	Проведено/проводится ли обследование технического состояния системы вентиляции перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, через					<a href="#">пункт 2.6 СП 2.1.3678-20</a>

	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?					<a href="#">пункт 2.6 СП 2.1.3678-20</a>
10.	Проводится ли микробиологическое исследование на наличие легионелл в централизованных системах кондиционирования и увлажнения воздуха, визуальное выявление микробного загрязненных участков и поверхностей (биопленок) в рамках производственного контроля с периодичностью не реже 2 раз в год (при наличии на объекте централизованных систем кондиционирования и увлажнения воздуха, за исключением кондиционирующих установок малой мощности без увлажнения воздуха и сплит-систем)?					<a href="#">пункты 132, 3216 СанПиН 3.3686-21</a>
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					<a href="#">пункты 132, 3217, 3218 СанПиН 3.3686-21</a>

	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)?					
12.	Является ли вентиляция объекта автономной (в случае его размещения в многоквартирном жилом доме, за исключением вентиляции нежилых помещений, выбросы которых не будут приводить к превышению гигиенических нормативов качества атмосферного воздуха, установленных для территорий жилой застройки)?					пункт 128 СанПиН 2.1.3684-21
13.	Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибком?					пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
14.	Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств?					пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
15.	Выполнена ли отделка потолков из влагостойких					пункт 2.7 СП 2.1.3678-20

	материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)?					
16.	Не допускается ли скопление мусора на территории земельного участка?					пункт 2.8 СП 2.1.3678-20
17.	Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории?					пункт 2.8 СП 2.1.3678-20
18.	Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками?					пункт 2.9 СП 2.1.3678-20
19.	Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема (в случае использования собственных мусоросборников)?					пункт 2.9 СП 2.1.3678-20
20.	Имеет ли контейнерная площадка для сбора твердых коммунальных отходов твердое покрытие (при наличии в организации)?					пункт 2.10 СП 2.1.3678-20
21.	Превышают ли размеры площадки площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны (при наличии в организации)?					пункт 2.10 СП 2.1.3678-20
22.	Имеет ли контейнерная площадка подъездной путь (при наличии в организации)?					пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21
23.	Имеет ли контейнерная площадка уклон для отведения талых и дождевых сточных вод?					пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21
24.	Имеет ли контейнерная площадка ограждение, обеспечивающее					пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21

	предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки?					
25.	Обеспечено ли нормативное расстояние от контейнерных и (или) специальных площадок до многоквартирных жилых домов, индивидуальных жилых домов, детских игровых и спортивных площадок, зданий и игровых, прогулочных и спортивных площадок организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи?					пункты 4,8 СанПиН 2.1.3684-21
26.	Соблюдены ли требования к максимальному количеству мусоросборников, устанавливаемых на контейнерных площадках?					пункт 6 СанПиН 2.1.3684-21
27.	Предусмотрены ли контейнеры для каждого вида отходов или группы однородных отходов, исключая смешивание различных видов отходов или групп отходов, либо групп однородных отходов (в случае раздельного накопления отходов)?					пункт 7 СанПиН 2.1.3684-21
28.	Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки и (или)					пункт 8 СанПиН 2.1.3684-21

	специальной площадки в соответствии с требованиями?					
29.	Не допускается ли промывка контейнеров и (или) бункеров на контейнерных площадках?					<a href="#">пункт 8 СанПиН 2.1.3684-21</a>
30.	Исключена ли возможность попадания отходов из мусоросборников на контейнерную площадку, очищается ли контейнерная площадка и (или) специальной площадки после погрузки ТКО в мусоровоз (в случае ее загрязнения)?					<a href="#">пункты 9, 10 СанПиН 2.1.3684-21</a>
31.	Не превышает ли срок временного накопления несортированных ТКО?					<a href="#">пункты 11, 13 СанПиН 2.1.3684-21</a>
32.	Исключена ли сортировка отходов из мусоросборников на контейнерных площадках?					<a href="#">пункт 12 СанПиН 2.1.3684-21</a>
33.	Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования к обращению с отходами производства и потребления?					<a href="#">пункт 212 СанПиН 2.1.3684-21</a>
34.	Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ?					<a href="#">пункт 2.11 СП 2.1.3678-20</a>
35.	Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он отдельно от другого инвентаря?					<a href="#">пункт 2.11 СП 2.1.3678-20</a>

36.	Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание?					<a href="#">пункт 2.11 СП 2.1.3678-20</a>
37.	Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами?					<a href="#">пункт 2. 11 СП 2.1.3678-20</a>
38.	Отсутствуют ли в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?					<a href="#">пункт 2.12 СП 2.1.3678-20</a>
39.	Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия синантропных членистоногих и грызунов?					<a href="#">пункт 133 СанПиН 3.3686-21</a>
40.	Выполняются ли требования по запрету курения табака в помещениях?					<a href="#">Статьи 10, 11, 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ</a>
41.	Выполнены ли требования к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов, а также к порядку его размещения?					<a href="#">статья 12 Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ, приказ Минздрава России от 20.02.2021 N 129н</a>
42.	Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, медицинские					<a href="#">статья 34 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ; пункт 58 СанПиН 3.3686-21; приказ</a>

	осмотры?					Минздрава России от 28.01.2021 N 29н; <a href="#">приказ</a> Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н
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?					<a href="#">Пункты 61, 63</a> СанПиН 3.3686-21
45.	Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации?					<a href="#">статья 35</a> Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ; <a href="#">пункт 2 статьи 5</a> , <a href="#">статьи 9-11</a> Федерального закона от 17.09.1998 N 157-ФЗ; <a href="#">пункт 64</a> СанПиН 3.3686-21
46.	Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки?					<a href="#">пункт 62</a> СанПиН 3.3686-21
47.	Организовано лихождение гигиенического воспитания и обучения сотрудников (для					<a href="#">статья 36</a> Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ; <a href="#">пункты 75, 78</a> СанПиН 3.3686-21

	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?					
	<b>II. Специальные требования</b>					
48.	Имеется ли автономная система вентиляции (для химчисток, расположенных в торгово-развлекательных центрах, гостиничных комплексах и гипермаркетах)?					<a href="#">пункт 8.1.1 СП 2.1.3678-20</a>
49.	Прием и выдача изделий не осуществляются в производственном помещении организации?					<a href="#">пункт 8.1.2 СП 2.1.3678-20</a>
50.	При выдаче потребителю изделия упакованы?					<a href="#">пункт 8.1.2 СП 2.1.3678-20</a>
51.	Отделка стен, потолка и пола в помещениях производится непористыми материалами, исключаящими накопление вредных химических веществ?					<a href="#">пункт 8.1.3 СП 2.1.3678-20</a>
52.	Материалы для покрытия полов в помещениях отделений химической чистки химически стойкие,					<a href="#">пункт 8.1.4 СП 2.1.3678-20</a>

	обеспечивают водонепроницаемость?					
53.	Обеспечивает ли конструкция полов в помещениях отделений химической чистки отвод стоков при проливах и влажной уборке помещений?					пункт 8.1.4 СП 2.1.3678-20
54.	Используют ли для отделки, облицовки и окраски помещений материалы, устойчивые к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств?					пункт 8.1.5 СП 2.1.3678-20
55.	Не допускается спуск сточных вод на пол производственного помещения?					пункт 8.1.6 СП 2.1.3678-20
56.	Не допускается устройство открытых желобов для стока в канализацию?					пункт 8.1.6 СП 2.1.3678-20
57.	Осуществляются ли в организациях химической чистки мероприятия по дератизации в соответствии с санитарными правилами по профилактике и управлению рисками инфекционных и паразитарных болезней?					пункты 2.12, 8.1.7, 8.4.8 СП 2.1.3678-20; пункты 88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21
58.	Осуществляются ли в организациях химической чистки мероприятия по дезинсекции в соответствии с санитарными правилами по профилактике и управлению рисками инфекционных и					пункты 2.12, 8.1.7, 8.4.8 СП 2.1.3678-20; пункты 88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21

	паразитарных болезней?					
59.	Осуществляется ли ежедневно влажная уборка помещений химчистки с использованием моющих средств?					пункт 8.1.8 СП 2.1.3678-20
60.	Проводится ли ежемесячно уборка помещений с обработкой стен, полов, оборудования, инвентаря, светильников, с применением моющих и дезинфицирующих средств?					пункт 8.1.9 СП 2.1.3678-20
61.	Обеспечивает ли планировка прачечной последовательность технологического процесса?					пункт 8.3.2 СП 2.1.3678-20
62.	Не допускается ли пересечение потоков чистого и грязного белья, (кроме прачечных самообслуживания)?					пункт 8.3.3 СП 2.1.3678-20
63.	Имеются ли в прачечной два отделения, изолированные друг от друга, (кроме прачечных самообслуживания)?					пункт 8.3.4 СП 2.1.3678-20
64.	Имеются ли в прачечной отдельные технологические линии для стирки белья из медицинских организаций (в случае работы с медицинскими организациями)?					пункт 8.3.4 СП 2.1.3678-20
65.	Отделка пола и стен помещений на всю высоту выполнена из материалов, устойчивых к					пункт 8.3.5 СП 2.1.3678-20

	воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств?					
66.	Имеется ли гидроизоляция полов и стен в производственных помещениях прачечных?					пункт 8.3.5 СП 2.1.3678-20
67.	Имеется ли отдельный вход в прачечную, (кроме прачечных самообслуживания)?					пункт 8.3.6 СП 2.1.3678-20
68.	Проводится ли ежемесячно уборка в помещениях прачечной с обработкой стен, полов, оборудования, инвентаря, светильников, с применением моющих и дезинфицирующих средств?					пункт 8.3.7 СП 2.1.3678-20
69.	Имеется ли отдельный уборочный инвентарь для уборки основных и вспомогательных помещений, туалетов?					пункт 8.3.7 СП 2.1.3678-20
70.	Имеется ли маркировка уборочного инвентаря (ведра, тазы, швабры) с указанием видов уборочных работ?					пункт 8.3.7 СП 2.1.3678-20
71.	Используется ли уборочный инвентарь по назначению?					пункт 8.3.7 СП 2.1.3678-20
72.	Организовано ли хранение уборочного инвентаря в выделенном помещении (или шкафчике)?					пункт 8.3.7 СП 2.1.3678-20
73.	Осуществляется ли по окончании уборки обработка и просушивание уборочного инвентаря					пункт 8.3.7 СП 2.1.3678-20

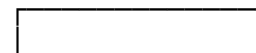
	моющими и дезинфицирующими средствами?					
74.	Проводится ли в помещениях прачечной еженедельная дезинфекция?					пункт 8.3.8 СП 2.1.3678-20
75.	Имеются ли входы, изолированные от жилых помещений (при размещении пунктов приема-выдачи в многоквартирных домах)?					пункт 8.3.8 СП 2.1.3678-20
76.	Соблюдается ли требование по недопущению хранения чистого белья непосредственно на полу?					пункт 8.3.8 СП 2.1.3678-20
77.	Выдача чистого белья производится в упаковке?					пункт 8.3.8 СП 2.1.3678-20
78.	Перевозка белья от пунктов приема-выдачи до производственных помещений прачечных и от помещений прачечных до пунктов приема-выдачи осуществляется в закрытых мешках или пакетах?					пункт 8.3.8 СП 2.1.3678-20

\_\_\_\_\_  
(должность, фамилия и инициалы должностного лица,  
проводящего контрольное (надзорное) мероприятие  
и заполняющего проверочный лист)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

**Приложение N 5**  
**к приказу Роспотребнадзора**  
**от 24.12.2021 N 808**

**ФОРМА**



поле для  
нанесения  
QR-кода

**Проверочный лист**

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

1. Наименование вида контроля, включенного в единый реестр видов федерального государственного контроля (надзора):

2. Наименование контрольного (надзорного) органа:

3. Реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы проверочного листа:

4. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

6. Объект государственного контроля (надзора), в отношении которого проводится контрольное (надзорное) мероприятие:

7. Фамилия, имя и отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя, наименование юридического лица, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер, адрес юридического лица в пределах места нахождения юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), являющихся контролируемыми лицами:

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

9. Реквизиты решения контрольного (надзорного) органа о проведении

контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного уполномоченным должностным лицом контрольного (надзорного) органа:

---



---

10. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

11. Должность, фамилия и инициалы должностного лица контрольного (надзорного) органа, в должностные обязанности которого в соответствии с положением о виде контроля, должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по виду контроля, в том числе проведение контрольных (надзорных) мероприятий, проводящего контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист:

---



---



---



---

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

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание	
	<b>I. Общие требования</b>					
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					пункт 2.1 СП 2.1.3678-20

	<p>деятельностью лабораторные исследований и измерений с привлечением испытательных лабораторных центров, аккредитованных в национальной системе аккредитации в соответствии с <a href="#">законодательством Российской Федерации</a>?</p>					
3.	<p>Обеспечены ли помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, местной системой вытяжной вентиляции?</p>					<p><a href="#">пункт 2.6 СП 2.1.3678-20</a></p>
4.	<p>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?</p>					<p><a href="#">пункт 2.6 СП 2.1.3678-20</a></p>
5.	<p>Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха?</p>					<p><a href="#">пункт 2.6 СП 2.1.3678-20</a></p>
6.	<p>Является ли вентиляция объекта</p>					<p><a href="#">пункт 128 СанПиН</a></p>

	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)?					2.1.3684-21
7.	Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибком?					пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
8.	Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств?					пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
9.	Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)?					пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
10.	Не допускается ли скопление мусора на территории земельного участка?					пункт 2.8 СП 2.1.3678-20
11.	Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории?					пункт 2.8 СП 2.1.3678-20
12.	Организован ли сбор мусора в контейнеры,					пункт 2.9 СП 2.1.3678-20

	закрывающиеся крышками?					
13.	Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема?					пункт 2.9 СП 2.1.3678-20
14.	Имеет ли контейнерная площадка ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки?					пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21
15.	Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки и (или) специальной площадки в соответствии с требованиями?					пункт 8 СанПиН 2.1.3684-21
16.	Исключена ли возможность попадания отходов из мусоросборников на контейнерную площадку, очищается ли контейнерная площадка и (или) специальной площадки после погрузки ТКО в мусоровоз (в случае ее загрязнения)?					Пункты 9,10 СанПиН 2.1.3684-21
17.	Исключена ли сортировка отходов из мусоросборников, а также из мусоровозов на контейнерных площадках?					пункт 12 СанПиН 2.1.3684-21
18.	Соблюдаются ли санитарно-эпидемиологические требования					пункты 212-239 СанПиН 2.1.3684-21

	к обращению с отходами производства и потребления?					
19.	Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ?					пункт 2.11 СП 2.1.3678-20
20.	Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он отдельно от другого инвентаря?					пункт 2.11 СП 2.1.3678-20
21.	Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание?					пункт 2.11 СП 2.1.3678-20
22.	Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами?					пункт 2.11 СП 2.1.3678-20
23.	Отсутствуют ли в помещениях насекомые и следы их жизнедеятельности?					пункт 2.12 СП 2.1.3678-20
24.	Отсутствуют ли в помещениях грызуны и следы их жизнедеятельности?					пункт 2.12 СП 2.1.3678-20
25.	Обеспечивается ли установленная нормативами кратность плановых обследований на заселенность объекта членистоногими (силами организации,					Пункты 88, 98, 101 СанПиН 3.3686-21; пункт 130 СанПиН 3.3686-21

	осуществляющей дезинфекционную деятельность)?					
26.	Обеспечивается ли проведение ежемесячной оценки заселенности объекта грызунами силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (для объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение)?					пункты 88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21
27.	Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия синантропных членистоногих?					пункт 133 СанПиН 3.3686-21
28.	Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия грызунов?					пункт 133 СанПиН 3.3686-21
29.	Проводится ли ежедневно в местах массового пребывания людей профилактическая дезинфекция силами обученного персонала (в санитарных узлах для персонала и посетителей)?					пункт 130 СанПиН 3.3686-21
30.	Выполняются ли требования по запрету курения					статьи 10, 11, 12 Федерального закона от

	табака в помещениях?					23.02.2013 N 15-ФЗ
31.	Выполнены ли требования к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов, а также к порядку его размещения?					<a href="#">статья 12</a> Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ, <a href="#">приказ</a> Минздрава России от 20.02.2021 N 129н
32.	Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, медицинские осмотры?					<a href="#">статья 34</a> Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ; <a href="#">пункт 58</a> СанПиН 3.3686-21, <a href="#">приказ</a> Минздрава России от 28.01.2021 N 29н; <a href="#">приказ</a> Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н
33.	Проходят ли работники периодические медицинские осмотры?					<a href="#">статья 35</a> Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ, <a href="#">пункт 2 статьи 5, статьи 9-11</a> Федерального закона от 17.09.1998 N 157-ФЗ, <a href="#">пункт 64</a> СанПиН 3.3686-21
34.	Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации?					<a href="#">пункт 62</a> СанПиН 3.3686-21
35.	Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки?					<a href="#">статья 36</a> Федерального
36.	Организовано ли прохождение					

	гигиенического воспитания и обучения сотрудников (для работников, деятельность которых связана с бытовым обслуживанием населения) с установленной периодичностью?					закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ, пункты 75, 78 СанПиН 3.3686-21
37.	Соответствует ли качество реализуемой (и/или используемой для обеспечения работы предприятия) продукции производственно-технического назначения, товаров для личных и бытовых нужд требованиям технических регламентов и действующего санитарного законодательства по показателям качества и безопасности?					ТР ТС 009/2011; ТР ТС 017/2011; ТР ТС 019/2011; ТР ТС 004/2011; ТР ТС 025/2012; ТР ТС 007/2011; ТР ТС 008/2011, ТР ТС 005/2011; Единые санитарно-эпидемиологические требования; Единый перечень
38.	Соответствует ли качество реализуемой (и/или используемой для обеспечения работы предприятия) продукции производственно-технического назначения, товаров для личных и бытовых нужд требованиям технических регламентов и действующего санитарного законодательства по маркировке?					ТР ТС 009/2011; ТР ТС 017/2011; ТР ТС 019/2011; ТР ТС 004/2011; ТР ТС 025/2012; ТР ТС 007/2011; ТР ТС 008/2011; ТР ТС 005/2011; Единые санитарно-эпидемиологические требования; Единый перечень
39.	Соответствует ли качество реализуемой (и/или используемой для обеспечения					ТР ТС 009/2011; ТР ТС 017/2011; ТР ТС 019/2011; ТР ТС 004/2011;

	работы предприятия) продукции производственно-технического назначения, товаров для личных и бытовых нужд требованиям технических регламентов и действующего санитарного законодательства по процедуре подтверждения соответствия продукции требованиям нормативов?					ТР ТС 025/2012; ТР ТС 007/2011; ТР ТС 008/2011; ТР ТС 005/2011; Единые санитарно-эпидемиологические требования; Единый перечень
	<b>II. Специальные требования</b>					
40.	Оборудованы ли организации коммунально-бытового назначения, оказывающие парикмахерские и косметические услуги, системами централизованного водоснабжения?					пункт 8.2.1 СП 2.1.3678-20
41.	Оборудованы ли организации коммунально-бытового назначения, оказывающие парикмахерские и косметические услуги, системами централизованной канализации?					пункт 8.2.1 СП 2.1.3678-20
42.	Оборудованы ли помещения организации коммунально-бытового назначения, оказывающей парикмахерские и косметические услуги, автономными					пункт 8.2.1 СП 2.1.3678-20

	системами водоснабжения (при отсутствии в населенном пункте централизованных систем водоснабжения и канализации)?					
43.	Оборудованы ли помещения организации коммунально-бытового назначения, оказывающей парикмахерские и косметические услуги, автономными системами канализации (при отсутствии в населенном пункте централизованных систем водоснабжения и канализации)?					пункт 8.2.1 СП 2.1.3678-20
44.	Имеют ли нагревательные приборы поверхность, позволяющую осуществлять влажную уборку?					пункт 8.2.2 СП 2.1.3678-20
45.	Предусмотрено ли проветривание или естественная вытяжная вентиляция в организациях, в которых количество рабочих мест составляет не более трех и отсутствует общеобменная механическая приточно-вытяжная вентиляция?					пункт 8.2.3 СП 2.1.3678-20
46.	Предусмотрено ли комбинированное освещение (общее и местное) в маникюрных и педикюрных					пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20

	кабинетах?					
47.	Предусмотрено ли комбинированное освещение (общее и местное) в кабинетах декоративной косметики?					пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20
48.	Организовано ли в помещениях парикмахерских общее освещение?					пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20
49.	Размещены ли кабинеты оказания разных услуг в отдельных помещениях?					пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20
50.	Соблюдаются ли гигиенические требования к воздухообмену помещений при размещении отдельных рабочих мест для маникюра в помещениях общественных зданий, торговых центров?					пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20
51.	Соблюдаются ли гигиенические требования к параметрам микроклимата при размещении отдельных рабочих мест для маникюра в помещениях общественных зданий, торговых центров?					пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20
52.	Соблюдается ли требование при размещении отдельных рабочих мест для маникюра в помещениях общественных зданий, торговых центров при условии их оборудования					пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20

	системами водоснабжения, канализации и раковиной для мытья рук?					
53.	Соблюдается ли требование последовательности при выполнении услуг маникюра и педикюра на одном рабочем месте мастера, с соблюдением требований к обработке инструмента и оборудования?					пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20
54.	Имеются в педикюрных кабинетах не менее 2-х ванн для ног с подводкой горячей и холодной воды?					пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20
55.	Имеются в педикюрных кабинетах отдельная раковина для мытья рук?					пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20
56.	Изолированы ли в косметических кабинетах рабочие места перегородками высотой 1,8 метра?					пункт 8.2.4 СП 2.1.3678-20
57.	Оборудованы ли рабочие места мебелью, позволяющей проводить обработку моющими и дезинфицирующими средствами?					пункт 8.2.5 СП 2.1.3678-20
58.	Оборудованы ли рабочие места парикмахеров креслами, туалетными столами с раковинами для мытья волос (при отсутствии специального места					пункт 8.2.6 СП 2.1.3678-20

	для мытья волос)?					
59.	Имеются ли в наличии в парикмахерской:					пункт 8.2.7 СП 2.1.3678-20
	- место для хранения одежды посетителей?					пункт 8.2.7 СП 2.1.3678-20
	- подсобные, вспомогательные помещения (туалеты, кладовые)?					пункт 8.2.7 СП 2.1.3678-20
	- помещение или место для хранения инвентаря?					пункт 8.2.7 СП 2.1.3678-20
	- помещение или место для хранения мусора?					пункт 8.2.7 СП 2.1.3678-20
	- помещение или место для хранения мусора, остриженных волос?					пункт 8.2.7 СП 2.1.3678-20
60.	Имеется ли помещение для хранения чистого белья, оборудованное стеллажами или шкафами?					пункт 8.2.9 СП 2.1.3678-20
61.	Имеется ли помещение для хранения парфюмерно-косметических средств, оборудованное стеллажами или шкафами?					пункт 8.2.9 СП 2.1.3678-20
62.	Имеется ли помещение для хранения грязного белья, оборудованное емкостями с крышками, покрытие которых позволяет проводить их мытье и дезинфекцию?					пункт 8.2.9 СП 2.1.3678-20
63.	При использовании организацией многоцветного белья, оно хранится в помещении для хранения чистого белья?					пункт 8.2.9 СП 2.1.3678-20

64.	Соблюдается ли запрет на использование в солярии оборудования с диапазоном ультрафиолетового излучения УФ-С?					<a href="#">пункт 8.2.10 СП 2.1.3678-20</a>
65.	В состав помещений, где расположены кабины соляриев, при отсутствии других услуг, оказываемых данной организацией, входит зона, в которой обеспечивается защита оператора от ультрафиолетовых лучей?					<a href="#">пункт 8.2.11 СП 2.1.3678-20</a>
66.	Оборудована ли зона оператора пультом дистанционного управления солярием (соляриями), исключающим самовольное изменение времени сеанса посетителем?					<a href="#">пункт 8.2.12 СП 2.1.3678-20</a>
67.	Оборудовано ли помещение для эксплуатации соляриев приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, обеспечивающей трехкратный воздухообмен в час?					<a href="#">пункт 8.2.13 СП 2.1.3678-20</a>
68.	Обеспечивается ли при отсутствии приточно-вытяжной вентиляции естественный приток воздуха в помещение в случае установки аппаратов (соляриев), оборудованных собственной системой					<a href="#">пункт 8.2.13 СП 2.1.3678-20</a>

	вентиляции?					
69.	Обеспечивается ли соответствие температуры воздуха в кабине солярия требованиям технической документации на данный аппарат, но не выше значения температуры, составляющего 28°C?					пункт 8.2.14 СП 2.1.3678-20
70.	Обеспечивается ли соответствие влажности воздуха в кабине солярия требованиям технической документации на данный аппарат, но не выше значения температуры, составляющего 28°C?					пункт 8.2.14 СП 2.1.3678-20
71.	Соответствует ли значение температуры воздуха в помещении, в котором размещается кабина солярия, диапазону от 18 до 24°C?					пункт 8.2.14 СП 2.1.3678-20
72.	Соблюдаются ли требования по замене ламп при нормативной выработке часов, указанных в техническом паспорте ламп?					пункт 8.2.15 СП 2.1.3678-20
73.	Обрабатываются ли все поверхности кабины солярия, с которыми контактировал посетитель, после каждого сеанса дезинфицирующими средствами?					пункт 8.2.16 СП 2.1.3678-20
74.	Предоставляются ли посетителям при					пункт 8.2.16 СП 2.1.3678-20

	использовании вертикального солярия одноразовые полотенца для пола кабины солярия или одноразовые тапочки?					
75.	Проводится ли периодическая очистка вентиляционных отверстий внутри аппарата с периодичностью, указанной в инструкции по эксплуатации?					пункт 8.2.17 СП 2.1.3678-20
76.	Соответствие допустимой интенсивности ультрафиолетового излучения изделий бытового назначения облучающего действия требованиям гигиенических нормативов в зависимости от длины волны генерируемого излучения?					пункт 8.2.18 СП 2.1.3678-20
77.	Имеется ли доступ работников и посетителей к умывальнику?					пункт 8.2.19 СП 2.1.3678-20
78.	Имеется ли доступ работников и посетителей к туалету?					пункт 8.2.19 СП 2.1.3678-20
79.	Осуществляются ли в организациях, оказывающих парикмахерские и косметические услуги:					пункты 2.12, 8.2.20 СП 2.1.3678-20 Пункты 88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21
	- ежедневная профилактическая дезинфекция, включающая обеззараживание пола, стен, мебели, оборудования и					

	инструментов, используемых для оказания услуги, воздуха (проветривание)?					
	- дезинсекция?					
	- дератизация?					
80.	Имеются ли в помещениях организаций, оказывающих парикмахерские услуги, и салонах красоты помещения либо места для дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации инструментов при проведении таких работ самостоятельно, оборудованное раковины с подводкой горячей и холодной воды?					пункт 8.2.20 СП 2.1.3678-20
81.	Применяются ли физические методы и (или) химические дезинфекционные средства в целях проведения профилактической дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации?					пункт 8.2.21 СП 2.1.3678-20
82.	Регистрируются ли сведения о предстерилизационной очистке и стерилизации в бумажном или электронном виде?					пункт 8.2.21 СП 2.1.3678-20
83.	Соблюдается ли требование о применении стерильных инструментов и					пункт 8.2.21 СП 2.1.3678-20

	материалов при проведении всех манипуляций, которые могут привести к повреждению кожных покровов и слизистых оболочек?					
84.	Заменяется ли после каждого клиента тампон, применяемый для смачивания волос раствором при выполнении химической завивки?					пункт 8.2.21 СП 2.1.3678-20
85.	Соблюдается ли требование по мытью под проточной водой с моющими средствами зажимов, бигуди, колпаков и сеток для химической завивки волос, шапочек для мелирования после каждого посетителя?					пункт 8.2.22 СП 2.1.3678-20
86.	Моют ли расчески для стрижки волос под проточной водой после каждого посетителя и помещают в стерилизаторы, или в растворах дезинфицирующих средств по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях?					пункт 8.2.23 СП 2.1.3678-20
87.	Моют ли щетки для стрижки волос под проточной водой после каждого посетителя и помещают в стерилизаторы, или в растворах дезинфицирующих средств по режиму, применяемому при					пункт 8.2.23 СП 2.1.3678-20

	грибковых заболеваний?					
88.	Моют ли ножницы для стрижки волос под проточной водой после каждого посетителя и помещают в стерилизаторы, или в растворах дезинфицирующих средств по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях?					пункт 8.2.23 СП 2.1.3678-20
89.	Соблюдается ли требование по обработке дезинфицирующим средством, в соответствии с инструкцией по применению, съемных ножей электрических бритв, лезвий опасных бритв после использования?					пункт 8.2.24 СП 2.1.3678-20
90.	Подушка, подкладываемая под ногу при проведении педикюра, имеет ли клеенчатый чехол, который после каждого использования обрабатывается дезинфицирующим раствором, в концентрациях, применяемых при грибковых заболеваниях?					пункт 8.2.25 СП 2.1.3678-20
91.	Соблюдается ли требование по обработке (протирацию) ванны для ног после каждого посетителя дезинфекционным средством в					пункт 8.2.26 СП 2.1.3678-20

	соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфекционного средства по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях?					
92.	Соблюдается ли требование по дезинфекции ванночки для рук после каждого посетителя путем полного погружения в дезинфицирующий раствор в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфекционного средства по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях?					пункт 8.2.26 СП 2.1.3678-20
93.	Используются ли одноразовые салфетки для каждого посетителя при выполнении маникюра, педикюра?					пункт 8.2.27 СП 2.1.3678-20
94.	Имеется ли в наличие для одного рабочего места не менее трех минимальных наборов типовых инструментов, либо сменных одноразовых элементов инструмента для обслуживания одного посетителя?					пункт 8.2.28 СП 2.1.3678-20
95.	Инструменты для маникюра, педикюра, татуажа, пирсинга, пилинга, марлевые салфетки, ватные шарики, а также					пункт 8.2.29 СП 2.1.3678-20

	другие расходные материалы стерилизуются в стерилизаторах упакованными в стерилизационные упаковочные материалы и в них же хранятся (с указанием на пакете даты стерилизации)?					
96.	Соблюдается ли требование по использованию одноразовых стерильно упакованных ватных дисков, марлевых салфеток, ватных шариков?					<a href="#">пункт 8.2.29 СП 2.1.3678-20</a>
97.	Проводится ли дезинфекция электродов к косметическому оборудованию и приборов перед каждым посетителем?					<a href="#">пункт 8.2.30 СП 2.1.3678-20</a>
98.	Инструменты, используемые для манипуляций, при которых возможно повреждение кожных покровов или слизистых оболочек (маникюр, педикюр, татуаж, пирсинг, пилинг, скраб-пилинг, косметологические услуги), после каждого посетителя промывают в проточной воде, затем просушивают и обрабатывают дезинфицирующим средством, выдержав время экспозиции согласно инструкции по применению, и в концентрациях,					<a href="#">пункт 8.2.31 СП 2.1.3678-20</a>

	применяемых при вирусных гепатитах?					
99.	После окончания дезинфекции инструменты подвергаются предстерилизационной очистке и стерилизации?					пункт 8.2.31 СП 2.1.3678-20
100.	Имеется ли трехдневный запас средств для проведения дезинфекционных мероприятий: дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации?					пункт 8.2.32 СП 2.1.3678-20
101.	Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств снабжены крышками?					пункт 8.2.32 СП 2.1.3678-20
102.	Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указанием названия средства?					пункт 8.2.32 СП 2.1.3678-20
103.	Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указанием его концентрации?					пункт 8.2.32 СП 2.1.3678-20
104.	Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указанием назначения?					пункт 8.2.32 СП 2.1.3678-20
105.	Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств имеют надписи с указанием даты приготовления рабочего раствора или даты окончания					пункт 8.2.32 СП 2.1.3678-20

	срока годности для готовых растворов?					
106.	Используется ли для обслуживания посетителей чистое белье?					пункт 8.2.34 СП 2.1.3678-20
107.	Имеется ли запас чистого белья в количестве, обеспечивающем его индивидуальное применение для каждого посетителя?					пункт 8.2.34 СП 2.1.3678-20
108.	Соблюдается ли требование по отдельному хранению чистого, использованного белья, парфюмерно-косметических, а также моющих и дезинфицирующих средств?					пункт 8.2.34 СП 2.1.3678-20
109.	Соблюдается ли требование по организации стирки использованного белья после каждого посетителя, а одноразового белья - удалению (утилизации)?					пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20
110.	Соблюдается ли требование по организации централизованной стирки использованного белья и рабочей одежды?					пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20
111.	Соблюдается ли требование по организации стирки использованного белья и рабочей одежды в парикмахерской при наличии отдельного оборудованного					пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20

	помещения?					
112.	Стирка белья и рабочей одежды производится отдельно (в парикмахерской при наличии отдельного оборудованного помещения)?					пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20
113.	Организовано ли раздельное хранение рабочей и личной одежды работников?					пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20
114.	Соблюдается ли периодичность проведения влажной уборки помещений (протирка полов, мебели, оборудования, подоконников, дверей) не менее 2 раз в день с использованием моющих и дезинфицирующих средств или средств, обладающих одновременно моющим и дезинфицирующим действием?					пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20
115.	Имеется ли отдельный уборочный инвентарь для уборки основных и вспомогательных помещений, а также туалетов?					пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20
116.	Промаркирован ли уборочный инвентарь (ведра, тазы, швабры) с указанием видов уборочных работ?					пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20
117.	Используется ли уборочный инвентарь по назначению?					пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20
118.	Обрабатывается ли уборочный инвентарь?					пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20

119.	Хранится ли уборочный инвентарь в выделенном помещении (или шкафчике)?					<a href="#">пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20</a>
120.	Обрабатывают ли по окончании уборки инвентарь моющими и дезинфицирующими средствами и просушивают?					<a href="#">пункт 8.2.35 СП 2.1.3678-20</a>
121.	Соблюдается ли периодичность проведения во всех помещениях не реже 1 раза в неделю уборки в соответствии с графиком, утвержденным администрацией, с мытьем и обработкой дезинфицирующими растворами стен, полов, плинтусов, дверей, окон (изнутри), мебели и оборудования?					<a href="#">пункт 8.2.36 СП 2.1.3678-20</a>
122.	Соблюдается ли требование по сбору остриженных волос в совок непосредственно у кресла и складывание в одноразовые полиэтиленовые пакеты для мусора (мешки из крафт-бумаги), которые закрывают, перевязывают, хранят в подсобном помещении и удаляют (утилизируют) вместе с твердыми коммунальными отходами?					<a href="#">пункт 8.2.37 СП 2.1.3678-20</a>
123.	Осуществляется ли в организациях,					<a href="#">пункт 8.2.38 СП 2.1.3678-20</a>

	оказывающих косметические и парикмахерские услуги, производственный контроль в соответствии с программой производственного контроля за:					
	- параметрами микроклимата (в теплый и холодный период года)?					
	- уровнями искусственной освещенности (1 раз в год)?					
	- качеством проведения стерилизации инструментов (2 раза в год)?					
	- эффективностью работы стерилизационного оборудования (2 раза в год)?					
124.	Осуществляется ли бактериологический контроль стерилизационного оборудования после установки, ремонта и в ходе эксплуатации?					пункт 8.2.38 СП 2.1.3678-20
125.	Осуществляется ли контроль качества каждого цикла стерилизации посредством химических индикаторов?					пункт 8.2.38 СП 2.1.3678-20

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

(подпись)

Приложение N 6  
к приказу Роспотребнадзора

поле для  
нанесения  
QR-кода

### Проверочный лист

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

1. Наименование вида контроля, включенного в единый реестр видов федерального государственного контроля (надзора):

2. Наименование контрольного (надзорного) органа:

3. Реквизиты нормативного правового акта об утверждении формы проверочного листа:

4. Вид контрольного (надзорного) мероприятия:

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

6. Объект государственного контроля (надзора), в отношении которого проводится контрольное (надзорное) мероприятие:

7. Фамилия, имя и отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер индивидуального предпринимателя, адрес регистрации индивидуального предпринимателя, наименование юридического лица, его идентификационный номер налогоплательщика и (или) основной государственный регистрационный номер, адрес юридического лица в пределах места нахождения юридического лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), являющихся контролируемыми лицами:

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

9. Реквизиты решения контрольного (надзорного) органа о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, подписанного уполномоченным должностным лицом контрольного (надзорного) органа:

10. Учетный номер контрольного (надзорного) мероприятия:

11. Должность, фамилия и инициалы должностного лица контрольного (надзорного) органа, в должностные обязанности которого в соответствии с положением о виде контроля, должностным регламентом или должностной инструкцией входит осуществление полномочий по виду контроля, в том числе проведение контрольных (надзорных) мероприятий, проводящего контрольное (надзорное) мероприятие и заполняющего проверочный лист:

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

N	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Непри- меним о	Приме- чание	
	<b>I. Общие требования</b>					
1.	Осуществляется ли хозяйствующим субъектом производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий?				<a href="#">пункт 2.1 СП 2.1.3678-20</a>	
2.	Проводятся ли в рамках производственного				<a href="#">пункт 2.1 СП 2.1.3678-20</a>	

	контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью лабораторные исследования и измерения с привлечением испытательных лабораторных центров, аккредитованных в национальной системе аккредитации в соответствии с <a href="#">законодательством Российской Федерации</a> ?					
3.	Оборудованы ли здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения?					<a href="#">пункт 2.2 СП 2.1.3678-20</a>
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)?					<a href="#">пункт 2.2 СП 2.1.3678-20</a>
5.	Установлены ли водонагревающие устройства (в случае отсутствия горячего централизованного водоснабжения)?					<a href="#">пункт 2.2 СП 2.1.3678-20</a>
6.	Исключается ли использование воды из					<a href="#">пункт 2.3 СП 2.1.3678-20</a>

	системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей?					
7.	Обеспечены ли помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, местной системой вытяжной вентиляции?					пункт 2.6 СП 2.1.3678-20
8.	Проведено/проводится ли обследование технического состояния системы вентиляции перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет?					пункт 2.6 СП 2.1.3678-20
9.	Осуществляются ли при обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха?					пункт 2.6 СП 2.1.3678-20
10.	Организуются ли профилактические мероприятия (с периодичностью не реже 1 раза в год), включающие общую очистку и промывку системы, физическую и (или) химическую дезинфекцию, резкое повышение температуры воды в системе до 65°C и выше, применение дезинфицирующих средств, обладающих способностью разрушать					пункты 132, 3217, 3218 СанПиН 3.3686-21

	и предотвращать образование новых микробных?					
11.	Отсутствуют ли на покрытии пола и стен помещений дефекты и повреждения, следы протеканий и признаки поражений грибком?					пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
12.	Устойчивы ли покрытия пола и стен помещений к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств?					пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
13.	Выполнена ли отделка потолков из влагостойких материалов (для помещений с повышенной влажностью воздуха)?					пункт 2.7 СП 2.1.3678-20
14.	Соблюдается ли запрет на скопление мусора на территории земельного участка (для территории земельного участка, используемого хозяйствующим субъектом на праве собственности или ином законном основании - (далее - собственная территория)?					пункт 2.8 СП 2.1.3678-20
15.	Проводится ли ежедневно (или по мере загрязнения) уборка собственной территории?					пункт 2.8 СП 2.1.3678-20
16.	Организован ли сбор мусора в контейнеры, закрывающиеся крышками?					пункт 2.9 СП 2.1.3678-20
17.	Проводится ли очистка мусоросборников при заполнении не более 2/3 их объема?					пункт 2.9 СП 2.1.3678-20
18.	Имеет ли контейнерная площадка ограждение,					пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21

	обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки?					
19.	Имеет ли контейнерная площадка ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки?					<a href="#">пункт 3 СанПиН 2.1.3684-21</a>
20.	Обеспечивается ли проведение уборки, дезинсекции и дератизации контейнерной площадки в соответствии с требованиями?					<a href="#">пункт 8 СанПиН 2.1.3684-21</a>
21.	Соблюдается ли запрет на промывку контейнеров и (или) бункеров на контейнерных площадках?					<a href="#">пункт 8 СанПиН 2.1.3684-21</a>
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)?					<a href="#">Пункты 9,10 СанПиН 2.1.3684-21</a>
23.	Соблюдается ли срок временного накопления несортированных ТКО?					<a href="#">пункт 11 СанПиН 2.1.3684-21</a>
24.	Соблюдается ли срок вывоза КГО?					<a href="#">пункт 13 СанПиН 2.1.3684-21</a>
25.	Исключена ли сортировка отходов из мусоросборников, а также из мусоровозов на контейнерных площадках?					<a href="#">пункт 12 СанПиН 2.1.3684-21</a>

26.	Промаркирован ли уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, в зависимости от назначения помещений и видов работ?					пункт 2.11 СП 2.1.3678-20
27.	Имеет ли инвентарь для уборки туалетов иную (отличную от другого инвентаря) маркировку, хранится ли он отдельно от другого инвентаря?					пункт 2.11 СП 2.1.3678-20
28.	Обеспечивается ли по окончании уборки промывка инвентаря с использованием моющих средств, ополаскивание проточной водой и просушивание?					пункт 2.11 СП 2.1.3678-20
29.	Проводится ли обработка инвентаря для туалетов после использования дезинфицирующими средствами?					пункт 2.11 СП 2.1.3678-20
30.	Отсутствуют ли в помещениях насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?					пункт 2.12 СП 2.1.3678-20
31.	Проводится ли при появлении синантропных насекомых и грызунов дезинсекция и дератизация силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (в отсутствие работников и потребителей)?					пункт 2.12 СП 2.1.3678-20 пункт 130 СанПиН 3.3686-21
32.	Обеспечивается ли установленная нормативами кратность плановых обследований на заселенность объекта членистоногими (силами организации, осуществляющей					пункты 88, 98, 101, 130 СанПиН 3.3686-21

	дезинфекционную деятельность)?					
33.	Обеспечивается ли проведение ежемесячной оценки заселенности объекта грызунами силами организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность (для объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение)?					<a href="#">пункты 88, 98, 108, 110, 130 СанПиН 3.3686-21</a>
34.	Обследуются ли системы мусороудаления, включая мусоросборные камеры, с периодичностью не реже 1 раза в месяц, на предмет наличия синантропных членистоногих и грызунов?					<a href="#">пункт 133 СанПиН 3.3686-21</a>
35.	Проводится ли ежедневно в местах массового пребывания людей профилактическая дезинфекция силами обученного персонала (в санитарных узлах для персонала и посетителей)?					<a href="#">пункт 130 СанПиН 3.3686-21</a>
36.	Выполняются ли требования по запрету курения табака в помещениях?					<a href="#">статьи 10, 11, 12</a> Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ
37.	Выполнены ли требования к знаку о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции или использования кальянов, а также к порядку его размещения?					<a href="#">статья 12</a> Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ, <a href="#">приказ</a> Минздрава России от 20.02.2021 N 129н
38.	Проходят ли работники предварительные, при поступлении на работу, медицинские осмотры?					<a href="#">Статья 34</a> Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ,

39.	Проходят ли работники периодические медицинские осмотры?					<p><a href="#">пункт 58</a> СанПиН 3.3686-21 <a href="#">приказ</a> Минздрава России от 28.01.2021 N 29н; <a href="#">приказ</a> Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н</p>
40.	Обеспечен ли "не допуск" к исполнению трудовых обязанностей сотрудников, не прошедших обязательный медицинский осмотр, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, в случае выявления у работника при проведении предварительного или периодического медицинских осмотров острого инфекционного заболевания, а также при наличии медицинских противопоказаний?					<p><a href="#">пункты 61, 63</a> СанПиН 3.3686-21</p>
41.	Организовано ли проведение профилактических прививок сотрудников в соответствии с законодательством Российской Федерации?					<p><a href="#">Статья 35</a> Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ; <a href="#">пункт 2 статьи 5, статьи 9-11</a> Федерального закона от 17.09.1998 N 157-ФЗ, <a href="#">пункт 64</a> СанПиН 3.3686-21</p>
42.	Занесены ли данные о прохождении медицинских осмотров с информацией об обязательных прививках в личные медицинские книжки?					<p><a href="#">Пункт 62</a> СанПиН 3.3686-21</p>
43.	Организовано ли проведение гигиенического					<p><a href="#">статья 36</a> Федерального закона от 30.03.1999</p>

	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?					№ 52-ФЗ, пункты 75, 78 СанПиН 3.3686-21
	<b>II. Специальные требования</b>					
44.	Не допускается ли размещение бани в многоквартирном доме?					Пункт 8.5.1 СП 2.1.3678-20
45.	Обеспечивается ли принцип поточности при эксплуатации бань, предусматривающий последовательность продвижения посетителей по схеме: гардероб, раздевалка, мыльная, парильная?					Пункт 8.5.2 СП 2.1.3678-20
46.	Обеспечивается ли размещение туалетов при раздевалках?					Пункт 8.5.2 СП 2.1.3678-20
47.	Соблюдаются ли требования при размещении в бане помещений для оказания услуг маникюра и педикюра (в случае предоставления в бане указанных услуг)?					Пункт 8.5.3. СП 2.1.3678-20 Пункт 8.2 СП 2.1.3678-20
48.	Соблюдаются ли требования при размещении в бане помещений для оказания услуг массажа (в случае предоставления в бане указанных услуг)?					Пункт 8.5.3. СП 2.1.3678-20; Раздел IV СП 2.1.3678-20
49.	Соблюдаются ли					Пункт 8.5.3. СП

	требования при размещении в бане помещений для оказания парикмахерских услуг (в случае предоставления в бане указанных услуг)?					2.1.3678-20; Пункт 8.2 СП 2.1.3678-20
50.	Соблюдаются ли требования при размещении в бане помещений для оказания косметических услуг (в случае предоставления в бане указанных услуг)?					Пункты 8.2, 8.5.3. СП 2.1.3678-20
51.	Соблюдаются ли требования при размещении в бане прачечной (в случае предоставления в бане указанных услуг)?					Пункты 8.3, 8.5.3. СП 2.1.3678-20
52.	Соблюдаются ли требования при размещении в бане объектов общественного питания (в случае предоставления в бане указанных услуг)?					Пункт 8.5.3 СП 2.1.3678-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
53.	Соблюдаются ли требования при размещении в бане объектов розничной торговли (в случае предоставления в бане указанных услуг)?					Пункт 8.5.3, глава III СП 2.1.3678-20; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 2.3.6.3668-20
54.	Соблюдаются ли требования при размещении в бане бассейна (в случае предоставления в бане указанных услуг)?					Пункты 6.2, 8.5.3 СП 2.1.3678-20
55.	Оборудованы ли здания бань централизованной системой канализации или локальными очистными сооружениями (в случае отсутствия централизованной канализации)?					Пункт 8.5.4. СП 2.1.3678-20
56.	Выполнена ли отделка помещений бань из					Пункт 8.5.5 СП 2.1.3678-20

	влагостойких и устойчивых к дезинфицирующим средствам материалов?					
57.	Имеет ли мебель в помещениях бань влагостойкие и устойчивые к дезинфицирующим средствам поверхности?					<a href="#">пункт 8.5.6 СП 2.1.3678-20</a>
58.	Оборудованы ли помещения для мытья скамьями, изготовленными из материалов, устойчивых к воздействию влаги и дезинфицирующих средств?					<a href="#">пункт 8.5.7 СП 2.1.3678-20</a>
59.	Выполнены ли ванны и тазы для мытья из материалов, устойчивых к коррозии и обработке дезинфицирующими средствами?					<a href="#">пункт 8.5.8 СП 2.1.3678-20</a>
60.	Выполнена ли отделка парильной из строительных материалов, предназначенных для использования при температуре от +20°C до +160°C?					<a href="#">пункт 8.5.9 СП 2.1.3678-20</a>
61.	Имеется ли отдельное помещение для хранения чистого белья?					<a href="#">пункт 8.5.10 СП 2.1.3678-20</a>
62.	Имеется ли отдельное помещение для хранения использованного белья?					<a href="#">пункт 8.5.10 СП 2.1.3678-20</a>
63.	При хранении использованного белья более суток предусмотрена ли возможность для сушки использованного белья?					<a href="#">пункт 8.5.11 СП 2.1.3678-20</a>
64.	Промаркирован и используется ли уборочный инвентарь в соответствии с маркировкой в зависимости от					<a href="#">пункт 8.5.12 СП 2.1.3678-20</a>

	назначения помещений (туалет, входная группа помещений, мыльно-парильное отделение, раздевалка)?					
65.	Хранится ли уборочный инвентарь в выделенных помещениях или в отдельном шкафу?					пункт 8.5.12 СП 2.1.3678-20
66.	Проводится ли на протяжении рабочего дня текущая уборка: мытье полов, скамей в раздевалках, а также мытье пола, скамей из шланга в помещениях мыльных и парильных?					пункт 8.5.13 СП 2.1.3678-20
67.	Осуществляется ли ежедневная уборка всех помещений с применением дезинфицирующих средств, в отсутствие посетителей?					пункт 8.5.13 СП 2.1.3678-20
68.	Проводится ли 1 раз в неделю уборка помещений бани с обработкой стен, полов, оборудования, инвентаря, светильников с применением моющих и дезинфицирующих средств?					пункт 8.5.14 СП 2.1.3678-20

\_\_\_\_\_  
(должность, фамилия и инициалы должностного лица,  
проводящего контрольное (надзорное) мероприятие  
и заполняющего проверочный лист)

\_\_\_\_\_  
(подпись)