

Приложение № 24
к приказу Роспотребнадзора
от 20.07.2026 № 578

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 к организации общественного питания детей

1. Наименование вида контроля, включенного в единый реестр видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля: федеральный государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания детей.

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 (далее – контролируемое лицо):

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:

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

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:

№	Контрольные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы				Реквизиты нормативных правовых актов с указанием структурных единиц этих актов
		Да	Нет	Неприменимо	Примечание (подлежит обязательному заполнению в случае заполнения графы «Неприменимо»)	
I. Общие требования						
1.	Обеспечивает ли контролируемое лицо производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов на объектах?					пункт 8 санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача от 02.06.2026 № 19 ¹ (далее – СП 2.4.2.4283-26); пункт 4 санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача от 02.06.2026 № 18 ² (далее – СанПиН 2.3/2.4.4282-26)
2.	Обеспечивает ли контролируемое лицо соблюдение требований к					пункт 5 СП 2.4.2.4283-26; пункт 24 СанПиН 2.3/2.4.4282-26

¹ Зарегистрировано Минюстом России 02.06.2026, регистрационный № 86855. Срок действия данного акта ограничен до 01.09.2032.

² Зарегистрировано Минюстом России 02.06.2026, регистрационный № 86854. Срок действия данного акта ограничен до 01.09.2032.

	работникам, касающимся прохождения предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, а для работников комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи – ежегодно), проведение вакцинации, а также наличие у работников личной медицинской книжки с полными сведениями о результатах медицинских обследований и лабораторных исследований, прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, прохождении гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе?					
3.	Обеспечивает ли контролируемое лицо последовательность (поточность) технологических процессов за счёт помещений и оборудования, используемых для приготовления пищи, их размещения и размера, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, встречное движение использованной и продезинфицированной посуды, а также встречное движение посетителей и персонала, участвующего в приготовлении пищи?					подпункт 3 пункта 15 СП 2.4.2.4283-26; пункт 8 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
4.	Осуществляется ли контролируемое лицо прием и хранение пищевой продукции в соответствии с информацией, заявленной производителем на этикетках,					пункты 5 7, 29, 35, 40 СанПиН 2.3/2.4.4282-26

	ярлыках и санитарно-эпидемиологическими требованиями, установленными пунктами 5 7, 29, 35, 40 СанПиН 2.3/2.4.4282-26?					
5.	Осуществляет ли контролируемое лицо производство готовых блюд в соответствии с рецептурой и технологией, зафиксированными в технологических картах (технологических, технико-технологических картах или технологических инструкциях), при соблюдении санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов?					подпункт 3 пункта 15, пункт 25 СП 2.4.2.4283-26
6.	Соблюдает ли контролируемое лицо требование о запрете одновременного проведения ремонта производственных помещений и изготовления в них продукции общественного питания?					пункт 23 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
7.	Обеспечивает ли контролируемое лицо соблюдение требований при формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организованных детских коллективах установленных пунктом 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26?					пункт 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
8.	Обеспечивает ли контролируемое лицо разработку меню в организации, в которой организуется питание детей?					подпункты 3,4 пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
9.	Обеспечивает ли контролируемое лицо в меню распределение блюд, кулинарных, мучных,					подпункт 2 пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26

	кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учётом требований, установленных подпунктом 2 пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26?					
10.	Обеспечивает ли контролируемое лицо при организации питания детей в группах семейного типа и группах по присмотру и уходу за детьми при дошкольных образовательных организациях, а также детей-сирот, проживание которых организовано по принципам семейного воспитания в воспитательных группах, размещаемых в помещениях для проживания, созданных по квартирному типу, соблюдение требований, установленных пунктом 64 СанПиН 2.3/2.4.4282-26?					пункт 64 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
11.	Обеспечивает ли контролируемое лицо, при организации питания в детских лагерях палаточного типа, при проведении детских туристических походов и иных массовых мероприятий в природных условиях соблюдение требований, установленных пунктом 65 СанПиН 2.3/2.4.4282-26?					пункт 65 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
II. Требования к территории хозяйствующего субъекта (при ее наличии)						
12.	Обеспечивает ли контролируемое лицо соответствие содержания собственной территории требованиям, установленным пунктом 14 СП 2.4.2.4283-26?					пункт 14 СП 2.4.2.4283-26
13.	Обеспечивает ли контролируемое лицо оборудование на собственной					подпункт 3 пункта 14 СП 2.4.2.4283-26;

	территории площадки для сбора отходов, расположенной в непосредственной близости от въезда, с водонепроницаемым твёрдым покрытием, размеры которой превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны, установку на площадке контейнеров (мусоросборников) с закрывающимися крышками либо использование иных специальных закрытых конструкций для сбора отходов, в том числе с размещением на смежных с собственной территорией контейнерных площадках жилой застройки?					
14.	Обеспечивает ли контролируемое лицо соответствие сбора и обращения отходов требованиям по обращению с твёрдыми коммунальными отходами и содержанию территории?					пункт 20 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
III. Требования к зданиям, строениям, сооружениям хозяйствующего субъекта						
15.	Обеспечивает ли контролируемое лицо выделение помещения или оборудование места для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств, исключаяющего доступ к нему детей, оборудованного поддоном с холодной и горячей водой, подаваемой через смеситель, а также системой водоотведения?					подпункт 12 пункта 16 СП 2.4.2.4283-26
16.	Обеспечивает ли контролируемое лицо соответствие внутренней отделки производственных и					подпункты 2, 3 пункта 17 СП 2.4.2.4283-26; пункт 19 СанПиН 2.3/2.4.4282-26

	санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания, позволяющей проводить ежедневную влажную уборку и обработку моющими и дезинфицирующими средствами, а также не иметь повреждений?					
IV. Требования к оборудованию и мебели хозяйствующего субъекта						
17.	Обеспечивает ли контролируемое лицо оборудование помещений для приготовления и приёма пищи, хранения пищевой продукции технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарём в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки и условий хранения пищевой продукции?					подпункт 6 пункта 16 СП 2.4.2.4283-26; пункты 12, 17 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
18.	Обеспечивает ли контролируемое лицо соответствие оборудования, инвентаря, посуды и тары, используемых при организации питания, требованиям, установленными подпунктом 6 пункта 16 СП 2.4.2.4283-26, пунктом 37 СанПиН 2.3/2.4.4282-26?					подпункт 6 пункта 16 СП 2.4.2.4283-26; пункт 37 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
19.	Обеспечивает ли контролируемое лицо оборудование обеденных залов столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), у которой покрытие не имеет дефектов и повреждений и позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?					подпункт 6 пункта 16 СП 2.4.2.4283-26

20.	Обеспечивает ли контролируемое лицо оборудование окон помещений регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника (в зависимости от климатической зоны), а также установку москитных сеток на окнах, открываемых в весенний, летний и осенний периоды?					подпункт 13 пункта 16 СП 2.4.2.4283-26
21.	Обеспечивает ли контролируемое лицо соблюдение требований к оборудованию и содержанию туалетов для детей и молодежи, установленных подпунктом 11 пункта 16 СП 2.4.2.4283-26?					подпункт 11 пункта 16 СП 2.4.2.4283-26
V. Требования к водоснабжению и водоотведению хозяйствующего субъекта						
22.	Обеспечивает ли контролируемое лицо оборудование зданий, строений, сооружений и помещений, которые оно использует, системами холодного и горячего водоснабжения, а также водоотведения в соответствии с требованиями, установленными пунктом 18 СП 2.4.2.4283-26?					пункт 18 СП 2.4.2.4283-26
23.	Организован ли контролируемым лицом питьевой режим в соответствии с требованиями, установленными подпунктом 6 пункта 18 СП 2.4.2.4283-26 и пунктом 62 СанПиН 2.3/2.4.4282-26?					подпункт 6 пункта 18 СП 2.4.2.4283-26; пункт 62 СанПиН 2.3/2.4.4282-26

VI. Требования к микроклимату, отоплению и вентиляции хозяйствующего субъекта						
24.	Обеспечивает ли контролируемое лицо оборудование зданий системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений?					подпункт 1 пункта 19 СП 2.4.2.4283-26
25.	Обеспечивает ли контролируемое лицо конструкцию окон, позволяющую проводить проветривание помещений в любое время года, за исключением детских игровых комнат в торгово-развлекательных и культурно-досуговых центрах, павильонах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения?					подпункт 2 пункта 19 СП 2.4.2.4283-26
26.	Установлена ли контролируемым лицом дополнительная местная вытяжная вентиляция над оборудованием, являющимся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, и осуществляется ли обследование ее технического состояния в соответствии с требованиями, установленными подпунктом 4 пункта 19 СП 2.4.2.4283-26?					подпункт 4 пункта 19 СП 2.4.2.4283-26; пункт 17 СанПиН 2.3/2.4.4282-26

VII. Требования к организации профилактических и противоэпидемических мероприятий						
27.	Обеспечивает ли контролируемое лицо недопущение на объект лиц с признаками инфекционных заболеваний, а также принятие мер по ограничению их контакта с иными лицами (путём размещения в помещении для оказания медицинской помощи либо в ином помещении, кроме вспомогательного) до приезда законных представителей (родителей или опекунов), до перевода в медицинскую организацию либо до приезда скорой помощи при выявлении таких лиц во время их нахождения на объекте?					подпункт 3 пункта 21 СП 2.4.2.4283-26
28.	Соблюдается ли контролируемым лицом запрет по использованию пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей?					подпункт 9 пункта 59, приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
29.	Обеспечивает ли контролируемое лицо условия для мытья рук воспитанников, обучающихся и отдыхающих?					подпункт 7 пункта 21 СП 2.4.2.4283-26
30.	Обеспечивает ли контролируемое лицо содержание собственной территории и помещений в соответствии с требованиями, установленными пунктом 23 СП 2.4.2.4283-26, пунктами 21, 22, 26 СанПиН 2.3/2.4.4282-26?					пункт 23 СП 2.4.2.4283-26; пункты 21, 22, 26 СанПиН 2.3/2.4.4282-26
31.	Обеспечивает ли контролируемое лицо отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции в					подпункт 10 пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26

	соответствии с требованиями, установленными подпунктом 10 пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26?					
--	--	--	--	--	--	--

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

(подпись)