

Додаток 7

до Акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного нагляду (контролю) щодо дотримання суб'єктом господарювання вимог законодавства у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення

ПЕРЕЛІК

питань щодо проведення заходу державного нагляду (контролю) щодо дотримання суб'єктом господарювання вимог законодавства у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення в дитячому закладі оздоровлення/відпочинку (крім наметових)

Питання щодо дотримання суб'єктом господарювання вимог законодавства	Ступінь ризику суб'єкта господарювання	Позиція суб'єкта господарювання щодо негативного впливу вимоги законодавства (від 1 до 4 балів)*	Відповіді на питання			Нормативне обґрунтування
			так	ні	НР**	
<b>I. Загальні питання</b>						
1.	Вимоги планів-завдань, спрямовані на поліпшення матеріально-технічної бази табору виконуються	Високий Середній Незначний				Пункт 1.4 розділу 1 ДСанПіН 5.5.5.23-99
<b>II. Питання приймання закладу до роботи</b>						
1	Перевірка готовності табору для виїзду дітей у табір проведена, відповідний акт (ф 316/у) складений	Високий Середній Незначний				Абзац перший пункту 2.1 розділу 2 ДСанПіН 5.5.5.23-99
2	Зміни табору комплектуються одночасно дітьми усіх вікових груп, тривалість змін становить 21-26 днів перерва між змінами не менше двох днів для проведення генерального прибирання і санітарної обробки дотримується	Високий Середній Незначний				Пункт 2.3 розділу 2 ДСанПіН 5.5.5.23-99

3	Штатна чисельність працівників закладу засновником (власником) визначена відповідно до Типових штатних нормативів, затверджених наказом № 1254 та з урахуванням специфіки, обсягів і конкретних умов функціонування	Високий Середній Незначний					Пункт 1.2 розділу I Типових штатних нормативів, затверджених наказом № 1254
4	Профілактичні медичні огляди персоналом пройдені, особові медичні книжки в наявності	Високий Середній Незначний					Розділ 12 Переліку, затвердженого ПКМУ № 559, пункти 6, 10 Правил, затверджених наказом МОЗ № 280
5	Між засновником (власником) і організаціями (підприємствами), які здійснюють харчування угоди, за погодженням з Держпродспоживслужбою, заключені	Високий Середній Незначний					Пункт 11 Порядку, затвердженого наказом № 242/329
6	Постачальники разом із засновником (власником), керівником закладу графіки і маршрути постачання склали	Високий Середній Незначний					Пункт 18 Порядку, затвердженого наказом № 242/329
7	Примірне двотижневе меню з Держпродспоживслужбою погоджене, в наявності	Високий Середній Незначний					Пункт 19 Порядку, затвердженого наказом № 242/329
8	Проведення профілактичних дезінфекційних заходів у приміщеннях (будівлях) і на земельній ділянці табору забезпечується, інші заходи з метою недопущення розмноження гризунів і комах у приміщеннях (будівлях) і на земельній ділянці здійснюються	Високий Середній Незначний					Частина друга статті 18 ЗУ № 1645 – III

III. Стан облаштування території							
1	Розмір земельної ділянки з розрахунку на 1 дитину, відповідає санітарним вимогам	Високий Середній Незначний					Пункт 3.3 розділу 3 СанПіН 5.5.5.23-99
2	Земельна ділянка оздоровчого табору на житлову, культурно-побутову, фізкультурно-оздоровчу, адміністративно-господарчу та технічного призначення розподілена	Високий Середній Незначний					Пункт 3.4 розділу 3 ДСанПіН 5.5.5.23-99
3	Приміщення ізолятора, обладнаного окремим входом і спеціальним під'їздом для евакуації хворих дітей, майданчиками для ігор і прогулянок одужуючих дітей, в спеціальну зону виділені	Високий Середній Незначний					Пункт 3.4 розділу 3 ДСанПіН 5.5.5.23-99
4	Ділянка основної забудови табору огороження заввишки не менше 0,9 м і не менш двох в'їздів (основний і господарчий) має	Високий Середній Незначний					Абзац перший пункту 3.5 розділу 3 ДСанПіН 5.5.5.23-99
5	Для створення сприятливого мікроклімату озеленення 60% площі основної забудови (при розміщенні табору у лісному або парковому масиві - не менш 50%)забезпечене. Зелені насадження розміщені рівномірно у кожній із функціональних зон. Зелені насадження (дерева та кущі) колючі, з отруйними плодами та дрібним насінням, що викликають алергію у дітей відсутні	Високий Середній Незначний					Пункт 3.6 розділу 3 ДСанПіН 5.5.5.23-99
6	Фізкультурно- оздоровча зона наявна та відповідає санітарним вимогам	Високий Середній Незначний					Пункт 3.7 розділу 3 ДСанПіН 5.5.5.23-99
7	На ділянці основної забудови табору питні фонтанчики - один на 100 місць, обладнані	Високий Середній Незначний					Пункт 3.9 розділу 3 ДСанПіН 5.5.5.23-99

8	На території табору додаткові каналізовані вбиральні на відстані не менш 50 м від житлових будинків та їдальні із розрахунку 1 унітаз на 75 дітей, обладнані	Високий Середній Незначний					Пункт 3.9 розділу 3 ДСанПіН 5.5.5.23-99
9	Для збирання сміття спеціальні бетоновані майданчики, на яких встановлюються сміттєзбірники (бетоновані, оббиті залізом) з щільними кришками, виділені	Високий Середній Незначний					Пункт 3.9 розділу 3 ДСанПіН 5.5.5.23-99
IV. Стан дотримання гігієнічних вимог до розміщення будівель та приміщень дитячих закладів оздоровлення/відпочинку							
1	Будівля закладу вимогам санітарних норм відповідає	Високий Середній Незначний					Пункт 4.1 розділу 4 ДСанПіН 5.5.5.23-99
2	Набір та площа приміщень для проживання відповідають санітарним вимогам	Високий Середній Незначний					Пункт 4.5 розділу 4 ДСанПіН 5.5.5.23-99
3	Обідні зали розраховані на одночасне обслуговування усіх дітей у одну зміну з розрахунку 1,0 кв.м на 1 місце. Кількість місць у обідньому залі не перевищує 120	Високий Середній Незначний					Пункт 4.8 розділу 4 ДСанПіН 5.5.5.23-99
V. Стан дотримання гігієнічних вимог санітарно-технічного благоустрою дитячих закладів оздоровлення/відпочинку							
1	Заклад доброякісною питною водою у відповідності з ДСанПіН 2.2.4-171-10 забезпечений	Високий Середній Незначний					Додатки 1, 2 до ДСанПіН 2.2.4-171-10
2	Лабораторні дослідження вихідної води проводяться	Високий Середній Незначний					Пункт 3.16 розділу III ДСанПіН 2.2.4-171-10
3	Гарячим водопостачанням виробничі приміщення харчоблоку, пральні, ванни, душові, вмивальні, ногомийки і кабінки особистої гігієни дівчаток, а також	Високий Середній Незначний					Пункт 5.3 розділу 5 ДСанПіН 5.5.5.23-99

	приміщення медичного призначення забезпечені						
4	Устаткування каналізації у житлових корпусах, обладнаних санітарними вузлами, у їдальні, кухні, у приміщеннях культурно-побутового і медичного призначення; у фізкультурно-оздоровчих і службово-побутових приміщеннях, пральної, душової, а також у відокремлених вбиральнях та мивальних, наявне.	Високий Середній Незначний					Пункт 5.4 розділу 5 ДСанПіН 5.5.5.23-99
5	При розміщенні табору у районі, що не має централізованої каналізації, устаткування місцевих систем видалення та очищення стічних вод наявне	Високий Середній Незначний					Пункт 5.4 розділу 5 ДСанПіН 5.5.5.23-99
6	Нормативна кількість санітарно-побутових приладів дотримана	Високий Середній Незначний					Пункт 5.5 розділу 5 ДСанПіН 5.5.5.23-99
7	Літній обідній зал (закритий), виробничі приміщення їдальні і централізованої кухні, приміщення гуртків, душові та вбиральні обладнані самостійними системами вентиляції	Високий Середній Незначний					Пункт 5.7 розділу 5 ДСанПіН 5.5.5.23-99
8	Всі основні приміщення табору природним освітленням забезпечені	Високий Середній Незначний					Пункт 5.8 розділу 5 ДСанПіН 5.5.5.23-99
VI. Обладнання приміщень дитячого закладу оздоровлення/відпочинку							
1	Поверхні стін, стель основних приміщень таборів є гладкими, що дозволяє проводити їх прибирання (миття) та дезінфекцію. Кольори фарбування стін і стель основних приміщень, медичного, адміністративного блоку, допоміжних приміщень (культурного призначення) – світлі.	Високий Середній Незначний					Пункт 6.1 розділу 6 ДСанПіН 5.5.5.23-99

	Стіни виробничих та складських приміщень харчоблоку облицьовані або пофарбовані на висоту 1,0 м (коридорів - на висоту 1,5 м) вологостійкими матеріалами, що дозволяють систематичну очистку та вологу обробку з використанням деззасобів						
2	Двоярусні ліжка не використовуються	Високий Середній Незначний					Абзац другий пункту 6.2 розділу 6 ДСанПіН 5.5.5.23-99
VII . Утримання ділянки, приміщень та обладнання							
1	Прибирання території відповідає вимогам	Високий Середній Незначний					Пункт 7.6 розділу 7 ДСанПіН 5.5.5.23-99
2	Правил прибирання вбиралень, душових, пральних, кімнат особистої гігієни дотримуються	Високий Середній Незначний					Пункт 7.2 розділу 7 ДСанПіН 5.5.5.23-99
3	Всі приміщення їдальні щодня ретельно прибираються (підмітання вологим способом та миття підлог, обмітання павутиння, видалення пилу, протирання меблів, радіаторів, підвіконь)	Високий Середній Незначний					Пункт 7.4 розділу 7 ДСанПіН 5.5.5.23-99
4	Прибирання виробничих приміщень, миття обладнання та інвентаря, а також вбирання обідніх залів після кожного прийому їжі проводиться	Високий Середній Незначний					Пункт 7.4 розділу 7 ДСанПіН 5.5.5.23-99
5	Інвентар для прибирання (тази, відра, щітки, ганчірки) промаркований, закріплений за окремими приміщеннями (спальні, кухня, їдальня, ізолятор, санвузол тощо) і зберігається чистим – окремо у спеціальних нішах	Високий Середній Незначний					Пункт 7.5 розділу 7 ДСанПіН 5.5.5.23-99
VIII. Організація харчування							
1	Харчоблок табору має повний набір обробних цехів	Високий Середній Незначний					Абзац другий пункту 8.1 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99

2	Санітарні вимоги щодо зберігання продуктів харчування дотримуються	Високий Середній Незначний					Пункт 8.3 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99
3	Умови транспортування харчових продуктів дотримуються	Високий Середній Незначний					Пункт 8.2 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99
4	Бракераж сирих продуктів проводиться	Високий Середній Незначний					Пункт 16 Порядку, затвердженого наказом № 242/329
5	Режим харчування, калорійність та норми вживання білків, жирів, вуглеводів дотримуються відповідно до вимог Норм, затверджених ПКМУ № 1591	Високий Середній Незначний					Пункт 8.4 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99, Норми, затверджені ПКМУ № 1591
6	Складання щоденних меню-розкладів, меню здійснюється медичним працівником, завідувачем виробництва харчоблоку, їдальні оздоровчого закладу на підставі примірних двотижневих меню, підписане керівником закладу. Меню-розклад складене єдиним для всіх дітей закладу, але з різним виходом страв за віковими групами, наведеними в нормах харчування. Щоденний меню-розклад ураховує норми харчування, наявні продукти та продовольчу сировину	Високий Середній Незначний					Пункт 23 Порядку, затвердженого наказом № 242/329
7	Видача готової продукції здійснюється тільки після контрольних проб членами бракеражної комісії, оцінка якості блюд проводиться за органолептичними показниками (пробу знімають безпосередньо з ємкостей, в яких виготовляється їжа)	Високий Середній Незначний					Пункт 8.11 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99

8	У бракеражному журналі готових блюд закладання основних продуктів, зняття проби і дозвіл на видачу відзначається	Високий Середній Незначний					Пункт 8.11 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99
9	Заборонені до вживання харчові продукти та страви відсутні	Високий Середній Незначний					Абзац другий пункту 8.5, пункту 8.10 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99
10	Кулінарна обробка харчових продуктів, технологія приготування страв проводиться у відповідності з вимогами	Високий Середній Незначний					Пункт 8.9 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99;
11	Правила миття обладнання та інвентаря дотримуються. Весь інвентар для прибирання промаркований, ганчірки, миючі та дезінфікуючі засоби зберігаються у промаркованих ємкостях у спеціально відведеному місці	Високий Середній Незначний					Пункт 8.14 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99
ІХ. Гігієнічне виховання дітей							
1	План гігієнічного навчання дітей в наявності, навчання проводиться	Високий Середній Незначний					Пункти 11.1, 11.2 розділу 11 ДСанПіН 5.5.5.23-99
ХІІ. Організація медичного обслуговування							
1	Робота медичного персоналу у закладі проводиться відповідно до обов'язків	Високий Середній Незначний					Пункт 8.15 розділу 8, пункт 12.3 розділу 12 ДСанПіН 5.5.5.23-99

\* Заповнюється керівником суб'єкта господарювання або уповноваженою ним особою у добровільному порядку шляхом присвоєння кожному з питань від 1 до 4 балів, де 4 позначає питання щодо вимоги законодавства, дотримання якої має найбільше адміністративне, фінансове або будь-яке інше навантаження на суб'єкта господарювання, а 1 - питання щодо вимоги законодавства, дотримання якої не передбачає такого навантаження на суб'єкта господарювання.

\*\* НР – не розглядалося.



## ПЕРЕЛІК

нормативно-правових актів, відповідно до яких складено перелік питань щодо проведення заходу державного нагляду (контролю)

№	Нормативно-правовий акт		Дата і номер державної реєстрації нормативно-правового акта у Мін'юсті
	найменування	дата і номер	
1	Закон України «Про захист населення від інфекційних хвороб» (ЗУ №1645-III)	06 квітня 2000 року № 1645-III	
2	Перелік професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, затверджений постановою Кабінету Міністрів (Перелік, затверджений ПКМУ № 559)	23 травня 2001 року № 559	
3	Норми харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджені постановою Кабінету Міністрів України (Норми, затверджені ПКМУ № 1591)	22 листопада 2004 року № 1591	
4	Державні санітарні правила і норми «Улаштування, утримання і організація режиму діяльності дитячих оздоровчих закладів», затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України (ДСанПіН 5.5.5.23-99)	26 квітня 1999 року № 23	
5	Правила проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв та організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України (Правила, затверджені наказом № 280)	23 липня 2002 року № 280	8 серпня 2002 року № 639/6927
6	Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затверджений наказом Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти України (Порядок, затверджений наказом № 242/329)	01 червня 2005 року № 242/329	15 червня 2005 року № 661/10941

7	Типові штатні нормативи дитячих закладів оздоровлення та відпочинку, затверджені наказом Міністерства України у справах сім'ї, молоді та спорту (Типові нормативи, затверджені наказом № 1254)	16 квітня 2009 року № 1254	30 квітня 2009 року № 396/16412
8	Державні санітарні норми та правила «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною», затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України (ДСанПіН 2.2.4-171-10)	12 травня 2010 року № 400	01 липня 2010 року № 452/17747