

ПЕРЕЛІК

питань для проведення планового (позапланового) заходу державного нагляду (контролю) щодо дотримання суб'єктом господарювання вимог санітарного законодавства в закладі оздоровлення/відпочинку (крім наметових)

№ з/п	Вимога законодавства, якої повинні дотримуватися суб'єкти господарювання у відповідній сфері державного нагляду (контролю)	Посилання на законодавство, в якому міститься вимога (скорочене найменування, номер акта (документа) та номер статті, її частини, пункту, абзацу)	Назва об'єкта, на який спрямована вимога законодавства	Діяльність, на яку спрямована вимога законодавства (із зазначенням коду згідно з КВЕД)	Код цілі державного нагляду (контролю)	Ризик настання негативних наслідків від провадження господарської діяльності		Ймовірність настання негативних наслідків (від 1 до 4 балів, де 4-найвищий рівень ймовірності)	Питання для перевірки дотримання вимоги законодавства (підлягає включенню до переліку питань щодо проведення заходу державного нагляду (контролю))	Примітки
						небезпечна подія, що призводить до настання негативних наслідків	негативний наслідок			
1	Керівництву організацій, на балансі яких знаходяться функціонуючі дитячі оздоровчі табори, необхідно виконувати вимоги планів-завдань територіальних органів з питань	Пункт 1.4 розділу 1 ДСанПІН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Погіршення умов відпочинку та оздоровлення дітей, травмування, отруєння	Шкода здоров'ю	3	Вимоги планів-завдань, спрямовані на поліпшення матеріально-технічної бази табору виконуються	

	санітарно-епідеміологічного нагляду, спрямованих на поліпшення матеріально-технічної бази табору									
2	Для виїзду дітей у дитячий оздоровчий табір створюється спеціальна комісія, що складається з представників територіальних органів з питань санітарно-епідеміологічного нагляду по організації оздоровлення дітей при міськ- і райдержадміністраціях, органів державного пожежного та технічного нагляду і енергонагляду, профсоюзної та господарчої організацій, начальника і лікаря оздоровчого табору	Абзац перший пункту 2.1 розділу 2 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Травмування, отруєння	Шкода здоров'ю	3	Перевірка готовності табору для виїзду дітей у табір проведена, відповідний акт (ф 316/у) складений	

	і перевіряє готовність табору і складає відповідний акт (ф. N 316/у - додаток 1)								
3	Кожна зміна оздоровчого табору комплектується одночасно дітьми усіх вікових груп, додатковий прийом можливий тільки з дозволу територіального органу з питань санітарно-епідеміологічного нагляду. Тривалість зміни повинна становити 21 - 26 днів. Між змінами повинна бути перерва не менше двох днів для проведення генерального прибирання і санітарної обробки	Частина перша пункту 2.3 розділу 2 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Інфікування, поширення інфекційних захворювань	Шкода здоров'ю	3	Зміни табору комплектуються одночасно дітьми усіх вікових груп, тривалість змін становить 21-26 днів
4	Між змінами повинна бути перерва не менше двох днів для проведення	Частина друга пункту 2.3 розділу 2 ДСанПіН	Діяльність у сфері спорту, організування	93.2	01	Інфікування, поширення інфекційних захворювань	Шкода здоров'ю	3	Перерва між змінами не менше двох днів для проведення

	генерального прибирання і санітарної обробки	5.5.5.23-99	відпочинку та розваг						генеральног о прибирання і санітарної обробки дотримуєтьс я	
5	Штатна чисельність працівників закладу визначається засновником (власником) відповідно до цих Типових штатних нормативів, затверджених наказом Мінсім'ямолодьспорту від 16.04.2009 N 1254, та з урахуванням специфіки, обсягів і конкретних умов функціонування	Пункт 1.2 розділу1 наказу Мінмолод ь спорту № 1254	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Погіршення умов перебування дітей, виникнення та розповсюджен ня інфекційних захворювань	Шкода здоров'ю	3	Штатна чисельність працівників закладу засновником (власником) визначена відповідно до Типових штатних нормативів, затверджених наказом Мінсім'я-молодьспорт у від 16.04.2009 № 1254 та з урахуванням специфіки, обсягів і конкретних умов	

									функціонування	
6	Перелік професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам: Оздоровчі заклади для дітей з цілорічним та сезонним перебуванням: Адміністративно-господарський персонал Педагогічний персонал Медичний персонал Працівники харчоблоків Обслуговуючий персонал. Обов'язковий профілактичний медичний огляд включає в себе: загальне обстеження лікарями-	пункт 12 ПКМУ № 559, абзаци перший та четверти пункту 1, пункти 6, 10 наказу МОЗ № 280	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Виникнення та поширення інфекційних захворювань	Шкода здоров'ю	4	Профілактичні медичні огляди персоналом пройдені, особові медичні книжки в наявності	

<p>спеціалістами (лікар-терапевт, лікар-дерматовенеролог, лікар-отоларинголог, лікар-стоматолог та інші спеціалісти (за потреби), лабораторне і функціональне обстеження згідно з Переліком необхідних обстежень лікарів-спеціалістів, видів клінічних, лабораторних та інших досліджень, що необхідні для проведення обов'язкових медичних оглядів, та періодичність їх проведення, затвердженим наказом Міністерства охорони здоров'я України від 23 липня 2002 року № 280. В окремих випадках для</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>уточнення діагнозу особі призначають індивідуальні додаткові обстеження. Після закінчення лікування у разі відсутності протипоказань для зайняття відповідним видом діяльності заклад охорони здоров'я видає працівнику форму № 1-ОМК «Особиста медична книжка»</p>									
7	<p>Харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах забезпечується безпосередньо у закладі. При відсутності їдальні, харчоблоку дітей харчують у закладі громадського харчування або поставляються готові страви від підприємства громадського харчування. Між</p>	<p>Речення третє пункту 11 наказу МОН, МОЗ № 242/329</p>	<p>Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг</p>	93.2	01	<p>Порушення режиму харчування, захворювання органів травлення</p>	<p>Шкода здоров'ю</p>	3	<p>Між засновником (власником) і організаціям и (підприємствами), які здійснюють харчування угоди, за погодження м з Держпродспоживслужбою, заключені</p>	

<p>засновником (власником) і організаціями (підприємствами), які здійснюють харчування, укладаються угоди за погодженням з територіальною установою санітарно-епідеміологічної служби</p> <p>Перелік постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини визначається рішеннями тендерних комітетів (комісій) за погодженням з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби. Під час прийняття рішень тендерними комітетами (комісіями)</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	надається перевага постачальникам з прямими поставками та поставками з найменшою кількістю посередників									
8	Постачальники разом із засновником (власником), керівником закладу складають графіки і маршрути постачання	Пункт 18 наказу МОН, МОЗ № 242/329	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Порушення умов та вимог транспортування харчових продуктів	Шкода здоров'ю	3	Постачальники разом із засновником (власником), керівником закладу графіки і маршрути постачання склали	
9	Керівником закладу (навчального, оздоровчого, підприємства громадського харчування або організації, що надає послуги з харчування дітей) затверджуються примірні двотижневі меню, які погоджуються з	Пункт 19 наказу МОН, МОЗ № 242/329	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Порушення принципів раціонального харчування, захворювання органів травлення	Шкода здоров'ю	3	Примірне двотижневе меню з Держпродспоживслужбою погоджене, в наявності	

	територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби									
10	Юридичні особи незалежно від форм власності та громадяни забезпечують проведення профілактичних дезінфекційних заходів у жилих, виробничих та інших приміщеннях (будівлях) і на земельних ділянках, що належать їм на праві власності чи надані в користування, здійснюють інші заходи з метою недопущення розмноження гризунів і комах у приміщеннях (будівлях) і на земельних ділянках	Частина 2 статті 18 ЗУ № 1645-III	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Виникнення та поширення інфекційних захворювань	Шкода здоров'ю	4	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	

11	Розміри земельної ділянки повинні забезпечити 150 - 200 кв.м на 1 дитину. При розміщенні дитячих оздоровчих таборів у безпосередній близькості до садів і лісопарків і можливості їх використання площа може бути зменшена, але не більше як на 25%	Пункт 3.3 розділу 3 СанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Погіршення умов відпочинку та оздоровлення	Шкода здоров'ю	2	Розмір земельної ділянки з розрахунку на 1 дитину, відповідає санітарним вимогам	
12	Земельна ділянка оздоровчого табору повинна бути розподілена на наступні зони: житлова, культурно-побутова, фізкультурно-оздоровча, адміністративно-господарча та технічного призначення. Ділянка забудови табору включає основні приміщення,	Частина перша пункту 3.4 розділу 3 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Погіршення умов відпочинку та оздоровлення, поширення інфекційних захворювань	Шкода здоров'ю	3	Земельна ділянка оздоровчого табору на житлову, культурно-побутову, фізкультурно-оздоровчу, адміністративно-господарчу та технічного призначення розподілена	

	споруди та майданчики груп проживання, харчування, культурно-масового, фізкультурно-оздоровчого призначення) та допоміжні (адміністративного, технічного, господарчого, побутового призначення, прийомно-вестибюльна група приміщень) споруди.									
13	При будь-яких планувально-архітектурних вирішеннях табору в спеціальну зону виділяються приміщення ізолятора, обладнаного окремим входом і спеціальним під'їздом для евакуації хворих дітей, майданчиками для	Частина друга пункту 3.4 розділу 3 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Погіршення умов відпочинку та оздоровлення, поширення інфекційних захворювань	Шкода здоров'ю	3	Приміщення ізолятора, обладнаного окремим входом і спеціальним під'їздом для евакуації хворих дітей, майданчикам и для ігор і прогулянок одужуючих дітей, в	

	ігор і прогулянок одужуючих дітей								спеціальну зону виділені	
14	Ділянка основної забудови табору повинна мати огороження заввишки не менше 0,9 м і не менш двох в'їздів (основний і господарчий)	Абзац перший пункту 3.5 розділу 3 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Погіршення умов відпочинку та оздоровлення, травмування	Шкода здоров'ю	2	Ділянка основної забудови табору огороженн я заввишки не менше 0,9 м і не менш двох в'їздів (основний і господарчий) має	
15	Для створення сприятливого мікроклімату необхідно забезпечити озеленення 60% площі основної забудови (при розміщенні табору у лісному або парковому масиві - не менш 50%). Зелені насадження розміщувати рівномірно у кожній із функціональних зон. Забороняється	Пункт 3.6 розділу 3 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Погіршення умов відпочинку та оздоровлення, отруєння, алергічні реакції	Шкода здоров'ю	4	Для створення сприятливого мікроклімату озеленення 60% площі основної забудови (при розміщенні табору у лісному або парковому масиві - не менш 50%)забезпеч ене. Зелені насадження	

	висаджувати зелені насадження (дерева та кущі) колючі, з отруйними плодами та дрібним насінням, що викликають алергію у дітей								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	
17	Фізкультурно-оздоровча зона приймається із розрахунку 20 кв.м на одне місце табору і повинна розміщуватись поблизу зелених масивів та водоймищ. Склад, кількість та площі фізкультурно-оздоровчих та спортивних споруд приведені у додатку 3. Вони включають	Пункт 3.7 розділу 3 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Погіршення умов відпочинку та оздоровлення	Шкода здоров'ю	3	Фізкультурно-оздоровча зона наявна та відповідає санітарним вимогам	

	споруди та майданчики як обов'язкові для усіх типів таборів, так і додаткові, устаткування яких передбачається у відповідності з врахуванням місцевих умов, типу табору, особливостей фізкультурно-оздоровчої роботи									
18	На ділянці основної забудови табору повинні бути обладнані питні фонтанчики - один на 100 місць.	Речення перше пункту 3.9. розділу 3, пункт 7.3 розділу 7 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Виникнення та поширення інфекційних захворювань	Шкода здоров'ю	3	На ділянці основної забудови табору питні фонтанчики - один на 100 місць, обладнані	
19	На території табору необхідно обладнати додаткові каналізовані вбиральні на відстані не менш 50 м від житлових будинків та їдальні	Речення друге пункту 3.9 розділу 3, ДСанПіН 5.5.5.23-99							На території табору додаткові каналізовані вбиральні на відстані не менш 50 м від житлових будинків та	

	із розрахунку 1 унітаз на 75 дітей.								їдальні із розрахунку 1 унітаз на 75 дітей, обладнані	
20	Для збирання сміття повинні бути виділені спеціальні бетоновані майданчики, на яких встановлюються сміттєзбірники (бетоновані, оббиті залізом) з щільними кришками; майданчики повинні бути по периметру на 1,5 м більші від розмірів сміттєзбірника.	Речення третє пункту 3.9 розділу 3 ДСанПіН 5.5.5.23-99							Для збирання сміття спеціальні бетоновані майданчики, на яких встановлюються сміттєзбірники (бетоновані, оббиті залізом) з щільними кришками, виділені	
21	Приміщення проживання дітей розміщуються в окремих будівлях або II частках для зручностей повікового розміщення. Будівлі повинні бути двоповерхові	Пункт 4.1 розділу 4 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Погіршення умов відпочинку та оздоровлення, травмування	Шкода здоров'ю	4	Будівля закладу вимогам санітарних норм відповідає	

	(триповерхові для курортних районів по узгодженню з органами санепідслужби і пожежного нагляду)									
22	Кожна вікова група повинна мати слідуєчий набір приміщень для проживання: житлові кімнати (4 кв.м на 1 дитину); санвузли окремі для хлопчиків і дівчаток (6 кв.м на 1 – 2 спальні кімнати), що включають вмивальні з мийками для ніг, вбиральні, кабінки особистої гігієни дівчаток (4 кв.м на одну вікову групу), душові кабінки; кімнати денного перебування, у літніх умовах - веранди із розрахунку не менше 1 кв. м на	Пункт 4.5 розділу 4 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Погіршення умов відпочинку та оздоровлення. Порушення санітарних і гігієнічних норм	Шкода здоров'ю	4	Набір та площа приміщень для проживання відповідають санітарним вимогам	

	одне місце, приміщення обслуговування, у тому числі передпокій - гардеробна (0,8 кв.м на одне місце), приміщення для зберігання валіз, прання, приміщення персоналу (18 кв.м на вікову групу) з підсобними приміщеннями (15 кв.м)									
23	Обідні зали таборів розраховуються на одночасне обслуговування усіх дітей у одну зміну з розрахунку 1,0 кв.м на 1 місце. Кількість місць у обідньому залі не повинна перевищувати 120	Речення друге та третє пункту 4.8 розділу 4 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Погіршення умов вживання їжі, виникнення та розповсюдження інфекційних захворювань	Шкода здоров'ю	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	

24	Дитячі оздоровчі табори повинні бути забезпечені доброякісною питною водою у відповідності з діючим ДСанПіН 2.2.4-171-10	Речення перше пункту 5.2 розділу 5 ДСанПіН 5.5.5.23-99, Додатки № 1 та № 2 ДСанПіН 2.2.4-171-10	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Інфікування/отруєння. Погіршення умов відпочинку та оздоровлення	Шкода здоров'ю	4	Заклад доброякісною питною водою у відповідності з ДСанПіН 2.2.4-171-10 забезпечени й
25	Перед використанням підземних та водопровідних питних вод установи та заклади державної санітарно-епідеміологічної служби проводять попередні лабораторні дослідження вихідної води, при цьому для підземних вод необхідно враховувати вимоги пункту 3.31	Пункт 3.16 ДСанПіН 2.2.4-171-10	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Інфікування/отруєння	Шкода здоров'ю	3	Лабораторні дослідження вихідної води проводяться

<p>Санітарних норм. Попередні лабораторні дослідження вихідної води проводять згідно з вимогами Санітарних норм за переліком показників з урахуванням місцевих природних умов. Проби води відбирають протягом року не рідше одного разу на місяць для визначення мікробіологічних, органолептичних, фізико-хімічних та санітарно-токсикологічних показників, а у водопровідній воді з поверхневих джерел питного водопостачання визначають також паразитологічні показники. Проби води з нових свердловин</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>чи таких, що тимчасово не використовувались, відбирають після відкачки води, яка повинна тривати до досягнення постійних динамічного рівня та освітлення води. При цьому продуктивність відкачки повинна бути рівною чи більшою, ніж проектна. Результати лабораторних досліджень якості вихідної води та санітарно-епідеміологічного обстеження території розміщення водозабору, проведені установами та закладами державної санітарно-епідеміологічної служби, враховуються під</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	час проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи технологічного регламенту або іншого документа з описом технологічного процесу виробництва питної води фасованої та з пунктів розливу									
26	Гарячим водопостачанням повинні бути забезпечені виробничі приміщення харчоблоку, пральні, ванни, душові, вмивальні, ногомийки і кабінки особистої гігієни дівчаток, а також приміщення медичного призначення	Пункт 5.3 розділу 5 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Погіршення умов відпочинку та оздоровлення. Порухення санітарних та гігієнічних норм	Шкода здоров'ю	3	Гарячим водопостачанням виробничі приміщення харчоблоку, пральні, ванни, душові, вмивальні, ногомийки і кабінки особистої гігієни дівчаток, а також приміщення медичного	

									призначення забезпечені	
27	Устаткування каналізації слід передбачати 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 вмивальних. При розміщенні дитячих оздоровчих таборів у районах, що не мають централізованої каналізації, припустиме	Речення перше та друге пункт 5.4 розділу 5 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Порушення санітарних та гігієнічних норм. Інфікування.	Шкода здоров'ю	3	Централізована система каналізації передбачена ; в районах, де відсутня централізована каналізація, місцеві системи видалення та очищення стічних вод наявні	

	устаткування місцевих систем видалення та очищення стічних вод.									
28	Кількість санітарно-побутових приладів нормується таким чином: 1 вмивальник на 8 дітей, 1 мийка для ніг на 12 дітей, 1 унітаз на 15 дівчаток, 1 унітаз і 1 пісуар на 20 хлопчиків, 1 душова кабіна на 20 дітей	Пункт 5.5 розділу 5 ДСанПіН 5.5.5.23-99 Пункт 5.7 розділу 5 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Порушення санітарних та гігієнічних норм.	Шкода здоров'ю	3	Нормативна кількість санітарно-побутових приладів дотримана	
29	Літні обідні зали (закриті), виробничі приміщення їдалень і централізованих кухонь слід обладнувати витяжною вентиляцією з механічним спонуканням	Речення перше пункту 5.7 розділу 5 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Порушення санітарних та гігієнічних норм	Шкода здоров'ю	3	Літній обідній зал (закритий), виробничі приміщення їдальні і централізованої кухні обладнані витяжною вентиляцією з механічним спонуканням.	
30	Всі основні приміщення	Речення перше	Діяльність у сфері	93.2	01	Погіршення умов	Шкода здоров'ю	3	Всі основні приміщення	

	дитячих оздоровчих таборів повинні мати природне освітлення	пункту 5.8 розділу 5 ДСанПіН 5.5.5.23-99	спорту, організуван ня відпочинку та розваг			відпочинку та оздоровлення			табору природним освітленням забезпечені	
31	Поверхні стін, стель основних приміщень таборів повинні бути гладкими, що дозволяє проводити їх прибирання (миття) та дезінфекцію. Кольори фарбування стін і стель основних приміщень, медичного, адміністративного блоку, допоміжних приміщень (культмасового призначення) - світлі, допускається використання натуральної деревини. Стіни виробничих та складських приміщень харчоблоків повинні бути	Речення перше, друге, третє пункту 6.1 розділу 6 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Порушення санітарних норм.	Шкода здоров'ю	2	Поверхні стін, стель основних приміщень таборів є гладкими, що дозволяє проводити їх прибирання (миття) та дезінфекцію . Кольори фарбування стін і стель основних приміщень, медичного, адміністрати вного блоку, допоміжних приміщень (культмасов ого призначення) – світлі. Стіни виробничих та	

	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.								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	
32	Забороняється обладнання спальних кімнат двоярусними ліжками	Абзац другого пункту 6.2 розділу 6 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Травмування	Шкода здоров'ю	4	Двоярусні ліжка не використовуються	
33	Прибирання території дитячого оздоровчого табору повинно	Пункт 7.6 розділу 7 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організуван	93.2	01	Виникнення та розповсюдження інфекційних захворювань.	Шкода здоров'ю	3	Прибирання території відповідає вимогам	

	проводитися щоденно: вранці за 1 - 2 години до виходу дітей на ділянку і в залежності від забруднення території. Сміття необхідно збирати в сміттєзбірники: категорично забороняється спалювати на території табору побутове сміття та листя. Заміну піску у пісочних ящиках треба проводити не рідше одного разу на місяць, на ніч пісочниці закривають кришками. Один раз на зміну необхідно перевіряти пісок на забруднення яйцями глистів		ня відпочинку та розваг			Порушення санітарних норм				
34	У вмивальних, душових, пральних, кімнатах особистої	Пункт 7.2. розділу 7 ДСанПіН	Діяльність у сфері спорту,	93.2	01	Виникнення та розповсюджен	Шкода здоров'ю	4	Правил прибирання вбиралень,	

	гігієни та вбиралень підлоги, стіни, ручки дверей потрібно мити щодня гарячою водою з використанням миючих засобів, а підлоги в залежності від забруднення протирати кілька разів на день (не менше трьох). Унітази необхідно мити 2 рази на день водою з використанням миючих засобів при допомозі квачів та щіток; для видалення сечокислих солей - препарат "Санітарний" або 2% розчин соляної кислоти	5.5.5.23-99	організуван ня відпочинку та розваг			ня інфекційних захворювань. Порухення санітарних норм			душових, пральних, кімнат особистої гігієни дотримуютьс я	
35	Всі приміщення їдальні необхідно щодня ретельно прибирати: підмітання вологим способом та миття підлог, обмітання	Речення перше пункту 7.4. розділу 7 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Виникнення та розповсюджен ня інфекційних захворювань. Порухення санітарних норм	Шкода здоров'ю	4	Всі приміщення їдальні щодня ретельно прибираютьс ся	

	павутиння, видалення пилу, протирання меблів, радіаторів, підвіконь.								(підмітання вологим способом та миття підлог, обмітання павутиння, видалення пилу, протирання меблів, радіаторів, підвіконь)	
36	Прибирання виробничих приміщень, миття обладнання та інвентаря, а також вбирання обідніх залів повинні проводитись після кожного прийому їжі	Речення друге пункту 7.4. розділу 7 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Виникнення та розповсюджен ня інфекційних захворювань. Порушення санітарних норм	Шкода здоров'ю	3	Прибирання виробничих приміщень, миття обладнання та інвентаря, а також вбирання обідніх залів після кожного прийому їжі проводиться	
37	Інвентар для прибирання (тази, відра, щітки, ганчірки) повинен	Речення перше пункту 7.5	Діяльність у сфері спорту, організуван	93.2	01	Виникнення та розповсюджен ня інфекційних захворювань.	Шкода здоров'ю	4	Інвентар для прибирання (тази, відра, щітки,	

	бути промаркованим, закріпленим за окремими приміщеннями (спальні, кухня, їдальня, ізолятор, санвузол тощо) і зберігатися чистими - окремо у спеціальних нішах.	розділу 7 ДСанПіН 5.5.5.23-99	ня відпочинку та розваг			Порушення санітарних норм			ганчірки) промаркований, закріплений за окремими приміщеннями (спальні, кухня, їдальня, ізолятор, санвузол тощо) і зберігається чистим – окремо у спеціальних нішах	
38	Харчоблоки дитячих оздоровчих таборів незалежно від їх місткості повинні мати повний набір обробних цехів	Речення перше абзацу другого пункту 8.1 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Порушення санітарних норм. Харчові отруєння	Порушення санітарних норм. Харчові отруєння	3	Харчоблок табору має повний набір обробних цехів	
39	Забороняється зберігання продуктів, які швидко псуються, без холоду. У холодильних камерах (холодильних шафах, побутових	Пункт 8.3 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99;	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Харчові отруєння	Шкода здоров'ю	4	Санітарні вимоги щодо зберігання продуктів харчування дотримуються	

<p>холодильниках) повинні строго дотримуватися правила товарного сусідства. Вершкове масло повинно зберігатися на полицях у тарі або брусками, загорнутим у пергамент; сири великобрускові - на чистих дерев'яний стелажах без тари (при укладанні кругів один на інший між ними повинні бути прокладки з картону або фанери (дрібнобрускові - на полицях у тарі або на чистих дерев'яних настилах). Сметана, сир повинні зберігатися у металевих флягах (діжках) або дрібній розфасовці. Молоко до кип'ятіння повинно зберігатися у</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>холодильній камері у тій тарі, в якій воно поступило. Сипучі продукти необхідно зберігати у сухому приміщенні у чистих скринях з щільно закритими кришками або у мішочній тарі, картонних коробках на підтоварниках або стелажах на відстані не менше 15 см від підлоги. Відстань між стіною і продуктами повинна бути 20 см.</p> <p>Овочі і фрукти повинні зберігатися у сухому, добре вентильованому приміщенні у скринях або на стелажах, що містяться на відстані не менше 15 см від підлоги, при температурі</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>повітря 3 - 5 град. С. Хліб повинен зберігатися окремо: чорний та білий на полицях або у шафах; відстань нижньої полиці від підлоги повинна бути не менше 35 см. Дверцята у шафах повинні мати отвори для вентиляції. Під час прибирання місць зберігання хліба крихти необхідно змити спеціальними щітками і ретельно протирати полиці білою тканиною, змоченою 1% розчином столового оцту. Не допускається сумісне зберігання сирих продуктів або напівфабрикатів з готовими виробами; зберігання зіпсованих або</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>підозрілих за якістю продуктів разом з доброякісними, а також зберігання у приміщеннях разом з харчовими продуктами тари, господарчих матеріалів і нехарчових продуктів. Сильно пахучі продукти (оселедці, спеції і т. ін.) повинні зберігатися окремо від інших продуктів. Строки зберігання і реалізації продуктів, що швидко і особливо швидко псуються, дано у додатках 5 і 6</p>									
40	<p>Транспортування харчових продуктів необхідно проводити в умовах, що забезпечують їх зберігання і запобігання від забруднення.</p>	<p>Пункт 8.2 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99</p>	<p>Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг</p>	93.2	01	Харчові отруєння	Шкода здоров'ю	4	Умови транспортування харчових продуктів дотримуються	

<p>Транспортування продуктів, що особливо швидко псуються, повинно проводитись у закритій маркірованій тарі. У теплу пору року транспортування повинно проводитись в ізотермічному транспорті при наявності льоду не більше 3 годин, без льоду - не більше 1 години.</p> <p>Транспорт для перевезення продуктів повинен мати санітарний паспорт, що видається органами санепідслужби не більше як на півроку. У паспорті зазначається номер автомашини, прізвище відповідального за санітарний стан транспорту, обладнання, наявність</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>санітарного огляду. Транспортні засоби для перевезення харчових продуктів не повинні використовуватися для перевезення інших товарів і повинні дотримуватися їх чистоти. Миття транспорту для перевезення харчових продуктів проводиться щоденно водієм машини, для чого повинен бути передбачений майданчик із стоком води. Тара, у якій привозять продукти з бази, повинна бути промаркірована і використовуватися тільки за призначенням. Клейончаті і інші мішки, металічні та дерев'яні ящики, діжки, бідони, фляги і контейнери</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>з полімерних матеріалів і т. ін. після використання необхідно очищати, промивати водою з 2% розчином кальцинованої соди (20 г препарату на 1 л води), обливати кип'ятком, висушувати і зберігати у місцях, неприступних для забруднення. Харчові продукти, що поступають на харчоблок, повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації і супроводжуватися документами, що встановлюють їх якість. Не допускається приймати харчові продукти без супроводжувальних документів, з минулим строком зберігання, з ознаками псування.</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>У супроводжувальних документах про якість продуктів, які особливо швидко псуються, повинні бути вказані дата і година випуску продукту, а також година і дата його кінцевого строку зберігання.</p> <p>Супроводжувальні документи (товарно-транспортна накладна, якісне посвідчення, сертифікат) необхідно зберігати до кінця реалізації продукту, контроль за якістю поступаючих на харчоблок продуктів, що швидко псуються, відображується в журналі по формі (додаток 8)</p>									
41	Бракераж сирової продукції здійснюється	Пункт 16 наказ N 242/329	Діяльність у сфері спорту,	93.2	01	Харчові отруєння	Шкода здоров'ю	4	Бракераж сирих	

	комірником, завідувачем виробництва, кухарем із залученням медичного працівника закладу		організуван ня відпочинку та розваг						продуктів проводиться	
42	Рекомендовані величини калорійності і норми вживання білків, жирів, вуглеводів для дітей і підлітків приймаються у відповідності до Тимчасових норм харчування, розроблених у 1992 р. Інститутом гігієни харчування і затверджених МОЗ України Співвідношення білків, жирів і вуглеводів повинно наближатися до 1:1, 1:4,6. Не менше 50 - 60 % білка повинно бути тваринного походження (м'ясо, риба, молоко, молочні продукти,	Пункт 8.4 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99, додаток 6 до ПКМУ № 1591	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Порушення принципів раціонального та збалансованог о харчування	Шкода здоров'ю	3	Режим харчування, калорійність та норми вживання білків, жирів, вуглеводів дотримуютьс я	

<p>яйця); біля 20% від загальної кількості жирів повинні становити рослинні масла, які містять поліненасичені жирні кислоти. У заміських дитячих оздоровчих таборах рекомендується 5-разове харчування з інтервалами не більше 4 годин.</p> <p>Доцільний слідуючий розподіл загальної калорійності добового раціону харчування:</p> <ul style="list-style-type: none">сніданок - 25%,обід - 35%,полуденик (або другий сніданок) - 15%;вечеря - 20%;прийом кефіру (друга вечеря) - 5% (за годину перед сном). <p>Норми харчування повинні відповідати вимогам додатку 6 до постанови КМУ</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	від 22.11.2004 № 1591									
43	<p>Складання щоденних меню-розкладів, меню здійснюється медичним працівником, завідувачем виробництва харчоблоку, їдальні навчального, оздоровчого закладу на підставі примірних двотижневих меню, підписується керівником закладу. Меню-розклад складається 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</p>	Пункт 23 наказу № 242/329	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Порушення принципів раціонального та збалансованог о харчування	Шкода здоров'ю	3	Складання щоденних меню-розкладів, меню здійснюєтьс я медичним працівником , завідувачем виробництва харчоблоку, їдальні оздоровчого закладу на підставі примірних двотижневи х меню, підписане керівником закладу. Меню-розклад складене єдиним для всіх дітей закладу, але з	

	продовольчу сировину.								різним виходом страв за віковими групами, наведеними в нормах харчування. Щоденний меню-розклад ураховує норми харчування, наявні продукти та продовольчу сировину	
44	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	Речення перше та друге пункту 8.11 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Погіршення якості готових блюд. Харчові отруєння	Шкода здоров'ю	4	Видача готової продукції здійснюється тільки після контрольних проб членами бракеражної комісії, оцінка якості блюд проводиться за	

	ВИГОТОВЛЯЄТЬСЯ їжа).								органолептичними показниками (пробу знімають безпосередньо з ємкостей, в яких виготовляється їжа)	
45	У бракеражному журналі готових блюд (додаток 8) необхідно відзначити закладання основних продуктів, зняття проби і дозвіл на видачу. При порушенні технології виготовлення їжі, а також у випадку неготовності, блюдо до видачі не дозволяється до усунення виявлених кулінарних недоліків	Речення третьє пункту 8.11 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг	93.2	01	Погіршення якості готових блюд. Харчові отруєння	Шкода здоров'ю	3	У бракеражному журналі готових блюд закладання основних продуктів, зняття проби і дозвіл на видачу відзначається	

46	<p>У харчування не повинні включатися гострі соуси, гірчиця, хрін, перець, оцет, натуральна кава. Категорично забороняється використовувати залишки їжі від попереднього прийому, а також приготовану напередодні їжу. Забороняється виготовлення кислого молока і інших кисломолочних продуктів, млинців з м'ясом, макарон по-флотськи, кондитерських виробів з кремом, кремів, напоїв, морсів, квасів, холодців, заливних блюд (м'ясних та рибних), форшмаків з оселедців, виробів у фритюрі, паштетів, використання</p>	<p>Речення друге абзацу другого пункту 8.5, 8.10 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99</p>	<p>Діяльність у сфері спорту, організування відпочинку та розваг</p>	93.2	01	Харчові отруєння	Шкода здоров'ю	4	Заборонені до вживання харчові продукти та страви відсутні	
----	--	--	--	------	----	------------------	----------------	---	--	--

<p>фляжного сиру з непастеризованого молока. Категорично забороняється вживання грибів у їжу, використання фляжного молока без кип'ятіння, фляжного сиру, сметани і зеленого горошку без термічної обробки, кров'яних та ліверних ковбас, яєць і м'яса водоплавних птахів, консервованих продуктів домашнього виготовлення. Сметана і сир, вироблені молокопереробним підприємством у дрібній фасовці, не потребують спеціальної термічної обробки (по узгодженню з територіальним органом з питань санітарно-</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	епідеміологічного нагляду)									
47	Кулінарна обробка харчових продуктів проводиться у відповідності з вимогами, що пред'являються до продуктів, вказаних у рецептурах блюд і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування: - овочі, призначені для вінегретів та салатів, варяться у неочищеному вигляді, зберігаються не більше 6 годин, чищення варених овочів проводиться у варочному цеху; - овочі, що вживаються у натуральному вигляді у салатах, треба добре промивати проточною водою до і після	Пункт 8.9 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Харчові отруєння	Шкода здоров'ю	4	Кулінарна обробка харчових продуктів, технологія приготування страв проводиться у відповідності з вимогами	

<p>очищення; замочування овочів до кулінарної обробки забороняється;</p> <ul style="list-style-type: none"> - салати готують в холодних цехах або при допомозі спеціального інвентаря (див. п. 8.1); - заправка вінегретів і салатів рослинним маслом проводиться тільки перед їх видачею; - для збереження смакової та вітамінної цінності продуктів їжу готують на кожний прийом і реалізують протягом однієї години з моменту приготування. <p>Овочі, картоплю слід нарізати перед варінням, закладати у киплячу воду і варити у закритому кришкою посуді. Свіжу зелень слід</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>закладати у готові блюда під час роздачі;</p> <ul style="list-style-type: none">- котлети, биточки з м'ясного та рибного фаршу, риба шматками повинні обжарюватися на сковороді або на листі з обох боків протягом 3 - 5 хвилин, потім доготовлюються у жарочній шафі при температурі 250 - 280 град. С протягом 5 - 7 хвилин;- другі блюда з вареного м'яса (курей), а також подріблене м'ясо, що додається до першого блюда, повинні піддаватися вторинній термічній обробці - кип'ятіння у бульйоні і зберігатися у ньому до роздачі;									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>- для приготування омлетів рекомендується вживати дієтичні яйця. Омлети готують завтовшки 2,5 - 3 см протягом 3 - 10 хвилин при температурі смажильної шафи для смаження 180 - 200 град. С, яйця варять 10 хвилин після закипання води;</p> <p>- сирні запіканки повинні бути завтовшки не більше 3 - 4 см і виготовлятися в шафі для жаріння протягом 20 - 30 хвилин;</p> <p>- сосиски, варені ковбаси видаються для харчування після термічної обробки (при варінні 5 хвилин з моменту закипання);</p> <p>- фляжне молоко слід кип'ятити не більше 2 - 3</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	хвилин. Після кип'ятіння молоко охолоджують на спеціальних стелажах або у ванні									
48	Столи миють гарячою водою з милом, содою спеціально виділеними для цього ганчірками з промаркованої тари. Щітки для миття посуду і ганчірки для протирання підлог по закінченні прибирання кип'ятять 15 хвилин або замочують в 0,5% освітленому розчині хлорного вапна або 1% розчині хлораміну на 30 хвилин, потім сушать або зберігають у спеціально виділеному місці. Весь інвентар для прибирання повинен бути	Пункт 8.14 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Порушення санітарних норм. Поширення інфекційних захворювань	Шкода здоров'ю	4	Правила миття обладнання та інвентаря дотримують ся. Весь інвентар для прибирання промаркований ганчірки, миючі та дезінфікуючі засоби зберігаються у промаркованих ємкостях у спеціально відведеному місці	

	промаркований. Ганчірки, миючі та дезінфікуючі засоби повинні зберігатися у промаркірованих ємкостях у спеціально відведеному місці									
49	Гігієнічне виховання дітей, мета якого - закріплення гігієнічних навичок і вмінь, поглиблення отриманих у школі і сім'ї, проводиться медичним і педагогічним персоналом. Загальне керівництво цією роботою здійснює начальник табору та лікар. На кожну зміну лікар складає план гігієнічного виховання дітей, затверджує його на педраді табору. Кожен загін дітей обирає санітарів, які під	Пункти 11.1, 11.2 розділу 11 ДСанПіН 5.5.5.23-99	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Погіршення стану гігієнічних навичок у дітей	Шкода здоров'ю	3	План гігієнічного навчання дітей в наявності, навчання проводиться	

<p>керівництвом медичного персоналу табору очолюють роботу по дотриманню чистоти і порядку у спальних та побутових приміщеннях, на території, по виконанню дітьми правил особистої гігієни та режиму дня</p> <p>Гігієнічне виховання дітей у дитячому оздоровчому таборі будується на пропаганді здорового способу життя. Вибір тематики бесід тривалістю 10 - 15 хвилин проводяться з врахуванням місцевих умов. Найбільш актуальні з них: запобігання отруєнням отруйними грибами, рослинами,</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>ягодами, профілактика дитячого травматизму і перша допомога при нещасних випадках, про шкідливість паління, алкоголю, вживання наркотиків, гігієна юнака і дівчини, профілактика венеричних захворювань і СНІД, правила особистої гігієни, раціональний режим дня та харчування, особливості поводження в оточуючому середовищі в умовах забруднення його внаслідок аварії на ЧАЕС тощо</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

50	<p>За організацію і якість харчування в оздоровчому закладі несуть відповідальність керівники установи, лікар, дітсестра.</p> <p>Медичні працівники повинні здійснювати контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - якістю продуктів, що поступають на харчоблок, з реєстрацією у спеціальному журналі (додаток 8); - умовами зберігання продуктів з дотриманням строків реалізації; - якістю виготовленої їжі; - дотриманням натуральних норм продуктів харчування (за накопичувальною бухгалтерською відомістю кожні 10 	Пункт 8.15 розділу 8, пункт 12.3 розділу 12 ДСанПіН	Діяльність у сфері спорту, організуван ня відпочинку та розваг	93.2	01	Погіршення якості надання медичних послуг	Шкода здоров'ю	3	Робота медичного персоналу у закладі проводиться відповідно до обов'язків	
----	---	---	--	------	----	---	----------------	---	---	--

<p>днів (додаток 9));</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильністю відбору і зберігання добової проби; - дотриманням правил особистої гігієни працівниками харчоблоку і черговими по їдальні <p>В обов'язки медичних працівників дитячих оздоровчих таборів входить:</p> <p>12.3.1. Проведення організаційно-підготовчої роботи перед виїздом дітей у табір:</p> <ul style="list-style-type: none"> - попередній огляд і перевірка готовності до прийому дітей, приміщень, території табору, місць купання і занять спортом, огляд 									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>персоналу про стан здоров'я дітей, рекомендований режим для дітей з відхиленнями у стані здоров'я; - проведення щоденного амбулаторного прийому з метою медичної допомоги захворілим; активне виявлення захворілих дітей, своєчасна їх ізоляція, організація лікування та догляду за дітьми, що знаходяться в ізоляторі; здійснення (за показниками) госпіталізації дітей у лікувально-профілактичні заклади, закріплені за дитячими оздоровчими таборами, згідно територіальній</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>приналежності; при виникненні нещасних випадків надання першої медичної допомоги, транспортування у найближчий стаціонар; - негайна сигналізація у відповідний відділ охорони здоров'я про випадки інфекційних захворювань, організація сумісно з директором (начальником) дитячого оздоровчого табору госпіталізації і транспортування хворих у лікарню; - здійснення контролю за організацією харчування дітей: якістю поступаючих продуктів, умовами їх зберігання, дотримання</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>строків реалізації, технологією приготування, якістю готової їжі, санітарним станом і утриманням харчоблоку, миття посуду, проведення С-вітамінізації їжі, щоденних оглядів персоналу харчоблоку і дітей-чергових на гнійничкові захворювання; відбір добової проби їжі;</p> <ul style="list-style-type: none">- систематичний контроль за санітарним станом і утриманням всіх приміщень і території табору, джерел водопостачання, за дотриманням правил особистої гігієни дітьми і персоналом;- організація і проведення санітарно-									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>гімнастика, плавання, змагання, спортивні ігри, підготовка по здачі норм ГПО, заняття спортивних секцій, туризм, екскурсії, прогулянки та інш.); - систематичний контроль за проведенням оздоровчих заходів, у тому числі: загартовуючих процедур - повітряні та сонячні ванни, купання та ін.; - участь у підготовці туристських походів і прогулянок (огляд дітей, ознайомлення з маршрутом, місцями відпочинку, перевірка одягу, взуття, наявність головних</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>уборів, санітарної сумки), проведення бесід про режим у поході; - ведення медичної документації, складання звітів з проведенням аналізу ефективності перебування дітей у таборі. Результати перебування дітей у таборі відмічаються у медичній довідці, яка повертається школяру для передачі лікарю школи або поліклініки, у випадку перенесення захворювання у медичній довідці вказується діагноз і тривалість хвороби.</p>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Генеральний директор
Директорату громадського здоров'я**

Андрій СКПАЛЬСЬКИЙ