

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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>Незначний |  |  |  |  | Пункт 1.2 розділу 1 Типових штатних нормативів, затверджених наказом № 1254                       |
| 4 | Профілактичні медичні огляди персоналом пройдені, особові медичні книжки в наявності  | Високий<br>Середній<br>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<br>Середній<br>Незначний |  |  |  |  | Пункт 11 Порядку, затвердженого наказом № 242/329   |
| 6 | Постачальники разом із засновником (власником), керівником закладу графіки і маршрути постачання склали   | Високий<br>Середній<br>Незначний |  |  |  |  | Пункт 18 Порядку, затвердженого наказом № 242/329   |
| 7 | Примірне двотижневе меню з Держпродспоживслужбою погоджене, в наявності   | Високий<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>Незначний |  |  |  |  | Пункт 3.6 розділу 3 ДСанПіН 5.5.5.23-99               |
| 6                                | Фізкультурно- оздоровча зона наявна та відповідає санітарним вимогам  | Високий<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>Незначний |  |  |  |  | Пункт 4.1 розділу 4 ДСанПіН 5.5.5.23-99     |
| 2  | Набір та площа приміщень для проживання відповідають санітарним вимогам   | Високий<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>Незначний |  |  |  |  | Додатки 1, 2 до ДСанПіН 2.2.4-171-10        |
| 2  | Лабораторні дослідження вихідної води проводяться   | Високий<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>Незначний |  |  |  |  | Пункт 5.4 розділу 5 ДСанПіН 5.5.5.23-99 |
| 6   | Нормативна кількість санітарно-побутових приладів дотримана   | Високий<br>Середній<br>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<br>Середній<br>Незначний |  |  |  |  | Пункт 5.7 розділу 5 ДСанПіН 5.5.5.23-99 |
| 8   | Всі основні приміщення табору природним освітленням забезпечені   | Високий<br>Середній<br>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 (культмасового призначення) – світлі.                          | Високий<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>Незначний |  |  |  |  | Пункт 7.6 розділу 7 ДСанПіН 5.5.5.23-99               |
| 2  | Правил прибирання вбиралень, душових, пральних, кімнат особистої гігієни дотримуються   | Високий<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>Незначний |  |  |  |  | Пункт 7.5 розділу 7 ДСанПіН 5.5.5.23-99               |
| VIII. Організація харчування                     |   |                                  |  |  |  |  |   |
| 1  | Харчоблок табору має повний набір обробних цехів  | Високий<br>Середній<br>Незначний |  |  |  |  | Абзац другий пункту 8.1 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99 |

|   |  |                                  |  |  |  |  |   |
|---|--|----------------------------------|--|--|--|--|---|
| 2 | Санітарні вимоги щодо зберігання продуктів харчування дотримуються   | Високий<br>Середній<br>Незначний |  |  |  |  | Пункт 8.3 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99                                 |
| 3 | Умови транспортування харчових продуктів дотримуються  | Високий<br>Середній<br>Незначний |  |  |  |  | Пункт 8.2 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99                                 |
| 4 | Бракераж сирих продуктів проводиться   | Високий<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>Незначний |  |  |  |  | Пункт 8.11 розділу 8 ДСанПіН 5.5.5.23-99                           |
| 9   | Заборонені до вживання харчові продукти та страви відсутні  | Високий<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>Середній<br>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<br>№ 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<br>№ 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<br>№ 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<br>№ 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<br>№ 280       | 8 серпня 2002 року<br>№ 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<br>№ 242/329  | 15 червня 2005 року<br>№ 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<br>№ 1254 | 30 квітня 2009 року<br>№ 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<br>№ 400  | 01 липня 2010 року<br>№ 452/17747  |