

Ви маєте створити у закладі умови для безпечного перебування та харчування учнів. а от як дотримуєте цього — перевірить управління держнагляду за дотриманням санітарного законодавства й за результатами перевірки складе акт. Щоб перевірка не застала вас зненацька, переконайтеся, що всі вимоги санітарного законодавства виконали. вам у поміч — чеклісти

Чи дотримали гігієнічних вимог до організації харчування та медобслуговування учнів: чекліст

Поставте ☒ навпроти того пункту, який виконали.

-
- ☐ Організація раціонального харчування дітей у закладі відповідає вимогам.
 - ☐ Відповідальну за організацію харчування особу призначили наказом директора закладу, обов'язки виконує.
 - ☐ Перелік постачальників харчових продуктів з Держпродспоживслужбою погодили.
 - ☐ Графік і маршрут постачання харчових продуктів постачальник і засновник (власник) закладу склали.
 - ☐ Гігієнічні вимоги до транспортування, правила прийому та терміни зберігання харчових продуктів дотримуємо.
 - ☐ Медичні працівники школи, за їх відсутності — особи, які затвердив наказом директор, щоденно контролюють:
 - ☐ якість продуктів, що надходять до їдальні;
 - ☐ умови зберігання продуктів;
 - ☐ дотримання термінів реалізації і технології виготовлення страв;
 - ☐ санітарно-протиепідемічний режим харчоблоку;
 - ☐ фактичне виконання меню.

Організація режиму дня та медичного обслуговування

Режим роботи закладу погодили з Держспродспоживслужбою.

- ☐ Тривалість уроків у закладі відповідає вимогам.
- ☐ Зміну тривалості уроків погодили з органом управління освітою та Держспродспоживслужбою.
- ☐ Тривалість використання технічних засобів навчання відповідає вимогам.
- ☐ Після занять з відеодисплейними терміналами учні проводять гімнастику для очей на робочому місці.
- ☐ Результати медоглядів учнів і комплекс оздоровлювальних заходів педагогічна рада розглядає двічі на рік.
- ☐ Гігієнічне виховання дітей проводимо.
- ☐ Медперсонал із залученням вчителів здійснює періодичні огляди на педикюльоз.
- ☐ Профілактичні медогляди працівників організовуємо та проводимо відповідно до вимог.
- ☐ Особисті медичні книжки наявні.
- ☐ Договір щодо проведення дератизаційних, дезінфекційних і дезінсекційних заходів в наявності.
- ☐ Профілактичні заходи організовуємо відповідно до вимог.
- ☐

Примітка. Складено відповідно до Акта за результатами проведення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю) щодо дотримання суб'єктами господарювання вимог законодавства у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення, затвердженого наказом МОЗ від 04.08.2020 № 1788.

Чи дотримали санітарно-гігієнічних вимог до облаштування території та приміщень: чекліст

Поставте ☒ навпроти того пункту, який виконали.

☐

Територія закладу з урахуванням відстані від проїжджої частини дороги відповідає санітарним вимогам.

☐☐

Площу озеленення земельної ділянки та правила висадження зелених насаджень дотримуємо. Колючі дерева і кущі, рослини з отруйними ягодами, гриби на території відсутні.

☐☐

Функціональні зони виділили та обладнали відповідно до санітарних вимог.

☐

Сміттєзбірники встановили відповідно до вимог, обладнали кришками.

☐

Санітарне очищення території відповідає санітарним вимогам.

Територію, будівлю, приміщення, обладнання не надаємо в оренду юридичним і фізособам для використання, що не пов'язано з освітнім процесом.

☐

Склад і площі приміщень закладу визначені за розрахунком, виходячи з призначення приміщень, наповнюваності груп при різних видах навчальних занять і показників розрахункової площі на одного учня.

☐☐

Виробничі приміщення харчоблоку спроектовані із врахуванням розміщення в них технологічного устаткування, обідній зал відповідає санітарним вимогам.

☐

Приміщення харчоблоку, їдальні, роздаткових, буфетів використовуємо за призначенням.

☐

Є приміщення для організації продовженого дня, класна та ігрова кімнати, кімната для відпочинку учнів перших класів.

Підведення холодної та гарячої води у приміщення закладу забезпечено.

☐

Розташування та орієнтація основних функціональних приміщень закладу забезпечує безперервну тригодинну тривалість інсоляції на добу.

☐

Усі навчальні приміщення мають природне освітлення, в навчальних приміщеннях світло на робочі місця падає зліва.

☐

Рівні штучного освітлення приміщень відповідають вимогам санітарних норм і правил.

Обладнання

- ☐ Будівля закладу обладнана системою господарсько-питного, протипожежного і гарячого водопостачання, каналізацією.
- ☐ Водопостачання та каналізація централізовані, за відсутності каналізування вигрібну яму обладнали та утримуємо відповідно до вимог.
- ☐ Туалети теплі, умивальні обладнанні, у робочому стані.
- ☐ Заклад забезпечений доброякісною питною водою.
- ☐ Система опалення наявна, функціонує.
- ☐ Пічне опалення обладнано відповідно до вимог.
- ☐ Система вентиляції функціонує.
- ☐ Повітряно-тепловий режим дотримуємо.
- ☐ Меблі промарковані, їх кількість, розміри, колір і розміщення відповідають вимогам.
- ☐ Обладнання майстерень, влаштування робочих місць учнів, інструменти відповідають вимогам.
- ☐ Столовий посуд відповідає вимогам.
- ☐ Правила миття посуду, інвентарю, обладнання відповідають вимогам.
- ☐
- ☐

Будівля закладу дозволяє забезпечувати оптимальні умови для організації освітнього процесу, відпочинку, харчування учнів.

- ☐ Технічний інвентар для прибирання:
- ☐ ---промаркований;
- ☐ закріпили за кожним навчальним і допоміжним приміщенням; зберігаємо
- ☐ окремо у спеціально-виділених місцях разом із спецодягом.
- ☐ Дезінфекційні засоби, незареєстровані в Україні, не використовуємо.
- ☐
- ☐

примітка. Складено відповідно до Акта за результатами проведення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю) щодо дотримання суб'єктами господарювання вимог законодавства у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення, затвердженого наказом МОЗ від 04.08.2020 № 1788.