

Додаток 6  
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  
у закладі загальної середньої освіти

№ з/п	Питання щодо дотримання суб'єктом господарювання вимог законодавства	Ступінь ризиків 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**	
I. Загальні питання							
1	При використанні нових технологій, проектуванні, розміщенні, будівництві, реконструкції та технічному переобладнанні об'єкту вимоги санітарного законодавства дотримані: матеріали використання, яких може завдати шкоди здоров'ю людей пройшли державну	Високий Середній Незначний					Частина перша статті 15, абзац шостий статті 11 ЗУ № 4004-ХІІ

	санітарно-епідеміологічну експертизу						
II. Стан облаштування території							
1	Територія закладу з урахуванням відстані від проїжджої частини дороги відповідає санітарним вимогам	Високий Середній Незначний					Абзац перший пункту 2.4 глави 2 ДСанПіН 5.5.2.008-01
2	Ділянка під забудову школи розташована в зоні населеного пункту з дотриманням санітарних норм щодо відстані від джерел викидів шкідливих речовин, шуму, вібрації, електромагнітних та іонізуючих випромінювань	Високий Середній Незначний					Абзац перший пункту 2.3 глави 2 ДСанПіН 5.5.2.008-01, абзац четвертий пункту 4.2 ДСН наказу МОЗ №173
3	Відстань від станцій технічного обслуговування (СТО), автозаправних станцій (АЗС) до шкільної ділянки відповідає вимогам додатку № 10 ДСН наказу МОЗ № 173	Високий Середній Незначний					Абзац третій пункту 2.3 глави 2 ДСанПіН 5.5.2.008-01, додаток 10 ДСН наказу МОЗ №173
4	Площа озеленення земельної ділянки та правила висадження зелених насаджень дотримуються. Колочі дерева і кущі (біла акація, глід, шипшина тощо) і рослини з отруйними ягодами («вовче лико», «брюнія», «сумах отруйний», рицина та інші), гриби на території відсутні	Високий Середній Незначний					Пункт 2.8 глави 2 ДСанПіН 5.5.2.008-01
5	Функціональні зони виділені та обладнані відповідно до санітарних вимог	Високий Середній Незначний					Пункти 2.10-2.15 глави 2 ДСанПіН 5.5.2.008-01

6	Сміттєзбірники встановлені відповідно до вимог, обладнані кришками. Санітарне очищення території закладів освіти відповідає санітарним вимогам	Високий Середній Незначний					Абзац перший пункту 2.12 глави 2 ДСанПіН 5.5.2.008-01, пункт 2.1 розділу 2 ДСН наказу МОЗ № 145
7	Територія, будівлі, приміщення, обладнання в оренду юридичним та фізичним особам для використання, що не пов'язано з навчально-виховним процесом не надані	Високий Середній Незначний					Пункт 3.19 глави 3 ДСанПіН 5.5.2.008-01
III. Стан дотримання гігієнічних вимог до розміщення будівель та приміщень закладів освіти							
1	Склад і площі приміщень закладу визначені за розрахунком, виходячи з призначення приміщень, наповнюваності груп при різних видах навчальних занять та показників розрахункової площі на одного учня	Високий Середній Незначний					Абзац перший пункту 3.3 глави 3, додаток 2 ДСанПіН 5.5.2.008-01
2	Виробничі приміщення харчоблоку спроектовані із врахуванням розміщення в них технологічного устаткування, обідній зал відповідає санітарним вимогам	Високий Середній Незначний					Абзаци перший, другий, третій пункту 3.8 глави 3 ДСанПіН 5.5.2.008-01
3	Приміщення харчоблоку, їдальні, роздаткових, буфетів використовуються за призначенням	Високий Середній Незначний					Абзац шостий Пункту 3.8 глави 3 ДСанПіН 5.5.2.008-01
4	Приміщення для організації продовженого дня, класна та ігрова	Високий Середній Незначний					Пункт 3.9 глави 3, пункт 8.5 глави 8, пункт 9.18 глави 9

	кімнати, а також кімната для відпочинку для учнів перших класів виділені, кімнати для відпочинку (сну) для першокласників та ізолятор обладнані ліжками з жорстким ложем						ДСанПіН 5.5.2.008-01
5	Підведення холодної та гарячої води у приміщення закладу забезпечено	Високий Середній Незначний					Абзац перший пункту 7.4 глави 7 ДСанПіН 5.5.2.008-01
IV. Стан забезпечення природним та штучним освітленням							
1	Розташування та орієнтація основних функціональних приміщень закладу забезпечує безперервну тригодинну тривалість інсоляції на добу	Високий Середній Незначний					Абзац третій пункту 4.6 наказу МОЗ №173
2	Усі навчальні приміщення закладу мають природне освітлення, в навчальних приміщеннях світло на робочі місця падає зліва	Високий Середній Незначний					Речення перше та друге абзацу першого пункту 4.1 глави 4 ДСанПіН 5.5.2.008-01
3	Рівні штучного освітлення приміщень закладу освіти вимогам санітарних норм і правил відповідають	Високий Середній Незначний					Додаток 3 ДСанПіН 5.5.2.008-01
V. Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання							
1	Будівля закладу системою господарсько-питного, протипожежного і гарячого водопостачання, каналізацією обладнана. Водопостачання та каналізація у закладі централізовані, за	Високий Середній Незначний					Пункти 7.2, 7.3 глави 7 ДСанПіН 5.5.2.008-01

	відсутності каналізування вигрібна яма обладнана та утримується відповідно до вимог; теплі туалети, умивальні обладнанні, у робочому стані						
2	Заклад забезпечений доброякісною питною водою	Високий Середній Незначний					Пункт 7.1 глави 7 ДСанПіН 5.5.2.008-01, пункт 3.1 розділу 3 ДСанПіН 2.2.4-171-10
3	Система опалення наявна, функціонує. Пічне опалення обладнано відповідно до вимог	Високий Середній Незначний					Пункти 6.6-6.8 глави 6 ДСанПіН 5.5.2.008-01
4	Система вентиляції функціонує	Високий Середній Незначний					Пункти 6.1- 6.3 глави 6 ДСанПіН 5.5.2.008-01
5	Повітряно-тепловий режим дотримується	Високий Середній Незначний					Абзац другий пункту 5.5 глави 5 ДСанПіН 5.5.2.008-01
6	Меблі промарковані, їх кількість, розміри, колір та розміщення відповідають вимогам	Високий Середній Незначний					Пункт 8.2 глави 8 ДСанПіН 5.5.2.008-01
7	Обладнання майстерень, влаштування робочих місць учнів, інструменти відповідають вимогам	Високий Середній Незначний					Пункти 8.3, 8.4 глави 8 ДСанПіН 5.5.2.008-01
8	Столовий посуд відповідає вимогам	Високий Середній Незначний					Абзац четвертий пункту 3.8 глави 3 ДСанПіН 5.5.2.008-01
9	Правила миття посуду, інвентарю, обладнання, відповідають вимогам	Високий Середній Незначний					Абзаци десятий - дванадцятий, глави 10 ДСанПіН 5.5.2.008-01
<b>VI. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень та обладнання</b>							
1	Будівля закладу дозволяє забезпечувати оптимальні умови для організації навчально-	Високий Середній Незначний					Пункт 3.1 глави 3 ДСанПіН 5.5.2.008-01

	виховного процесу, відпочинку, харчування учнів.						
2	Технічний інвентар для прибирання промаркований, закріплений за кожним навчальним та допоміжним приміщенням, зберігається окремо у спеціально виділених місцях разом із спецодягом	Високий Середній Незначний					Абзац п'ятдесят третій глави 12 ДСанПіН 5.5.2.008-01
3	Заборона щодо використання незареєстрованих в Україні дезінфекційних засобів застосовується	Високий Середній Незначний					Частина третя статті 34 ЗУ № 1645-III
VII. Організація харчування							
1	Організація раціонального харчування дітей відповідає вимогам	Високий Середній Незначний					Абзаци другий-сьомий глави 10 ДСанПіН 5.5.2.008-01
2	Відповідальна за організацію харчування особа призначена наказом керівника закладу, обов'язки виконуються	Високий Середній Незначний					Пункт 20 Порядку, затвердженого наказом № 242/329
3	Перелік постачальників харчових продуктів з Держпродспожив-службою погоджено	Високий Середній Незначний					Пункт 13 Порядку, затвердженого наказом № 242/329
4	Графік та маршрут постачання харчових продуктів постачальником та засновником (власником) закладу складені	Високий Середній Незначний					Пункт 18 Порядку, затвердженого наказом № 242/329
5	Гігієнічні вимоги до транспортування, правила прийому та терміни зберігання харчових продуктів дотримуються	Високий Середній Незначний					Статті 44, 49 розділу VII ЗУ № 771/97-ВР

6	Медичні працівники школи (при їх відсутності - особи, які затверджено наказом керівника закладу освіти) здійснюють щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до їдальні, умовами їх зберігання, дотримання термінів реалізації і технології виготовлення страв, санітарно-протиепідемічним режимом харчоблоку, фактичним виконанням меню.	Високий Середній Незначний					Абзац восьмий пункту 3.8 глави 3 ДСанПіН 5.5.2.008-01
<b>VIII. Організація режиму дня та медичного обслуговування</b>							
1	Режим роботи закладу погоджений з Держспродспоживслужбою Тривалість уроків у закладі відповідає вимогам. Зміна тривалості уроків погоджена з відповідним органом управління освітою та Держпродспоживслужбою	Високий Середній Незначний					Пункти 9.2, 9.4 глави 9 ДСанПіН 5.5.2.008-01
2	Тривалість використання технічних засобів навчання відповідає вимогам	Високий Середній Незначний					Пункт 9.14 глави 9 ДСанПіН 5.5.2.008-01
3	Після занять з відеодисплейними терміналами гімнастика для очей на робочому місці учнями проводиться	Високий Середній Незначний					Пункт 9.15 глави 9 ДСанПіН 5.5.2.008-01
4	Результати медичних оглядів учнів(здобувачів освіти) та проведення комплексу оздоровчих заходів розглядаються на	Високий Середній Незначний					Пункт 11.8 глави 11 ДСанПіН 5.5.2.008-01

	педагогічних радах двічі на рік						
5	Гігієнічне виховання дітей проводиться	Високий Середній Незначний					Абзаци другий, третій глави 12 ДСанПіН 5.5.2.008-01
6	Періодичні огляди на педикульоз медперсоналом із залученням вчителів здійснюються	Високий Середній Незначний					Пункт 11.7 глави 11 ДСанПіН 5.5.2.008-01, підпункт 4 пункту 5 розділу 3 Інструкції, затвердженої наказом № 38
7	Профілактичні медичні огляди працівників організовані та проводяться відповідно до вимог. Особисті медичні книжки наявні	Високий Середній Незначний					Пункт 11.4 глави 11 ДСанПіН 5.5.2.008-01, пункт 6 Правил затверджених наказом №280
8	Договір щодо проведення дератизаційних, дезінфекційних та дезінсекційних заходів в наявності, організація профілактичних заходів відповідає вимогам	Високий Середній Незначний					Пункт 11.6 глави 11 ДСанПіН 5.5.2.008-01

\* 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 забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» (ЗУ № 4004-ХІІ)	24 лютого 1994 року № 4004-ХІІ	
2	Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ЗУ № 771/97-ВР)	23 грудня 1997 року № 771/97-ВР	
3	Закон України «Про захист населення від інфекційних хвороб» (ЗУ № 1645-ІІІ)	06 квітня 2000 року № 1645-ІІІ	
4	Інструктивно-методичні вказівки щодо проведення протипедикюльозних заходів, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України (Інструкція, затверджена наказом № 38)	28 березня 1994 року № 38	
5	Державні санітарні правила планування та забудови населених пунктів, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України (наказ МОЗ №173)	19 червня 1996 року № 173	24 липня 1996 року № 379/1404
6	Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу, затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України (ДСанПіН 5.5.2.008-01)	14 серпня 2001 року № 63	
7	Правила проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і 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	08 серпня 2002 року № 639/6927
8	Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затверджений наказом Міністерства охорони здоров'я України,	01 червня 2005 року № 242/329	15 червня 2005 року № 661/10941

	Міністерства освіти і науки України (Порядок, затверджений наказом № 242/329)		
9	Державні санітарні норми та правила «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною», затвержені наказом Міністерства охорони здоров'я України (ДСанПіН 2.2.4-171-10)	12 травня 2010 року № 400	01 липня 2010 року № 452/17747
10	Державні санітарні норми та правила утримання територій населених місць, затвержені наказом Міністерства охорони здоров'я України (наказ МОЗ № 145)	17 березня 2011 р № 145	05 квітня 2011 року № 457/19195