П Е Р Е Л І К
питань, що підлягають перевірці при проведені планового заходу державного нагляду за об'єктами централізованого водопостачання.

ДЖЕРЕЛА ЦЕНТРАЛІЗОВАНОГО ПИТНОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ НАСЕЛЕННЯ:

1.Наявність Проекту організації (установлення) зони санітарної охорони джерела водопостачання, який погоджений та затверджений відповідно до діючого законодавства.

2.Зона санітарної охорони водного об'єкта організована відповідно до нормативних вимог, її благоустрій.

3.Наявність інформації про основні можливі джерела забруднення води джерела, які знаходяться в II-му та III-му поясі зони санітарної охорони.

4.Наявність робочої програми (графіка) виробничого контролю якості води джерела відповідно до технологічного регламенту або іншого документа з описом технологічного процесу виробництва питної води.

5.Результати виробничого контролю якості води у місцях водозаборів.

6.Наявність Паспорту радіаційної якості води.

7.Чи надається інформація про результати виробничого контролю безпечності та якості питної води, забруднення джерел питного водопостачання до територіального органу Держпрожспоживслужби, своєчасність її надання.

ВОДОЗАБІРНІ СПОРУДИ ТА СПОРУДИ ІЗ ВОДОПІДГОТОВКИ:

1.Наявність зони суворого режиму санітарної охорони водозабірних споруд, споруд з водопідготовки та санітарно-захисної смуги навколо споруд з водо підготовки, їх благоустрій.

2.Виробництво питної води здійснюється за нормативно-технічним документом та відповідно до технологічного регламенту або іншого документа з описом технологічного процесу виробництва питної води.

3.Наявність робочої програма (графіка) виробничого контролю води перед її надходженням у водопровідну мережу.

4.Результати відомчого виробничого контролю безпечності та якості питної води перед надходженням її у водопровідну мережу.

5.Використання коагулянтів та флокулянтів в технологічному процесі водо підготовки, наявність дозволу на їх використання та лабораторний контроль залишків діючої речовини.

6.Ефективність хлорування води вразі використання його в процесі водо підготовки.

7.Відповідність процесу водопідготовки води технологічному регламенту.

СТАН СПОРУД І МЕРЕЖ ВОДОПОСТАЧАННЯ :

1.Наявність зони санітарної охорони, санітарно-захисної смуги навколо споруд та уздовж магістральних водогонів.

2.Виробничий контроль безпечності та якості води у розподільній мережі.

3.Результати виробничого контролю якості та безпечності питної води на спорудах водопровідної мережі та у розподільній мережі.

4.Ведення обліку аварійних ситуацій, терміни ліквідації аварійних ситуацій, проведення дезінфекції мережі після ліквідації аварій.

5.Стан оглядових колодязів на водопровідній мережі та водорозбірних колонках(вразі їх наявності), своєчасність їх очищення та дезінфекції.

ОРГАНІЗАЦІЯ ВІДОМЧОГО ВИРОБНИЧОГО ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ВОДИ:

1. Відповідність діючим вимогам відомчої лабораторії за розташуванням, набором приміщень, плануванням, їх площею, інженерним обладнанням (водопостачання, каналізування, опалення, вентиляція та кондиціювання, освітлення тощо).

2.Оснащення необхідним лабораторним обладнанням, устаткуванням, апаратурою, меблями відомчої лабораторії.

3.Наявність дозволу на роботу з біологічно патогенними агентами IV групи патогенності.

4.Результативність лабораторного контролю безпечності питної води та води у місцях водозабору, реагування по випадках виявлення невідповідності показників безпечності води діючим нормам.

Стан виконання вимог, які містяться у наданих розпорядженнях і вказівках посадових осіб щодо усунення порушень, виявлених попередньою перевіркою.

В.о. начальника Управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства **Хитрук В.О.**

П Е Р Е Л І К
питань, що підлягають перевірці при проведені планового заходу державного нагляду за об'єктами децентралізованого водопостачання.

ДЖЕРЕЛА НЕЦЕНТРАЛІЗОВАНОГО ПИТНОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ НАСЕЛЕННЯ (бювети, шахтні колодязі, артезіанські колодязі та каптажі джерел)

1.Відповідність земельної ділянки під джерело водопостачання та розташування місця водозабору (водозабірних споруд) вимогам санітарного законодавства.

2. Дотримання водоохоронного режиму у 50 м зоні навколо джерела, найближчі можливі джерела забруднення.

3. Облаштування колодязів та каптажів джерел з дотриманням діючих норм.

4.Наявність санітарного паспорту н а джерело.

5.Здійснення періодичного контролю безпечності та якості питної води власниками бюветів, колодязів та каптажів джерел.

5.Проведення щорічного планового обстеження споруд джерел, їх поточний ремонт, очищення та дезінфекція, а також знезараження питної води власником.

6.Лабораторний контроль якості та безпеки води після виконання робіт з поточного ремонту, чищення та дезінфекції споруд джерел.

7.Результати виробничого контролю якості води відповідають вимогам, у тому числі за:
показниками епідемічної безпеки
санітарно-хімічними показниками
радіаційними показниками

8.Проведення санація шахтного колодязя та знезараження води.

9. Проведення тампонажу недіючого джерела водопостачання.

10.Стан виконання вимог, які містяться у наданих розпорядженнях і вказівках посадових осіб щодо усунення порушень, виявлених попередньою перевіркою.

В.о. начальника Управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства **Хитрук В.О.**

Затверджено наказом ГУ
Держпродспоживслужби у
Вінницькій області

від_____ №_____

П Е Р Е Л І К
питань, що підлягають перевірці при проведені планового заходу державного нагляду за дошкільними навчальними закладами.

1. Розташування земельної ділянки дошкільного закладу з дотриманням нормативних відстаней та утримання в належному санітарно-гігієнічному стані території, ігрових та спортивних споруд.
2. Матеріально-технічний стан будівлі. Дотримання санітарних норм і правил щодо внутрішнього оздоблення приміщень відповідно до їх функціонального призначення; оснащення твердим та м'яким інвентарем. Забезпеченість закладу білизною, дотримання вимог щодо зберігання та якості прання білизни.
3. Забезпечення закладу питною водою гарантованою якості, організація питного режиму(наявність документів, які підтверджують якість питної води).
4. Санітарно-технічний стан систем водопостачання, каналізування та опалення. Наявність холодного та гарячого водопостачання; оснащення закладу санітарно-технічним обладнанням.
5. Забезпечення санітарно-гігієнічного контролю за утриманням басейнів (за наявності) .
6. Наявність договорів про проведення дезінсекційних і дератизаційних робіт, договору на вивіз сміття, рідких нечистот (за потреби).
7. Забезпечення нормативних параметрів мікроклімату в закладі (інсоляція, природне та штучне освітлення); дотримання повітряно-теплового режиму.
8. Забезпеченість закладу мийними та дезінфікуючими засобами, дотримання санітарних вимог щодо їх зберігання та використання.
9. Дотримання санітарно-гігієнічного, протиепідемічного та дезінфекційного режиму. Дотримання правил особистої гігієни працівниками та вихованцями закладу.
10. Своєчасність та повнота проходження обов’язкових медичних оглядів працівниками закладу.
11. Створення необхідних умов виховання та медичного забезпечення дітей.
12. Забезпеченість дошкільного закладу кваліфікованими медичними працівниками.
13. Наявність медичного пункту, необхідного медичного обладнання та наявність запасу препаратів для надання невідкладної медичної допомоги. Ведення медичним працівником звітно-облікової медичної документації.
14. Наявність контролю за розпорядком дня та навчання, руховим режимом дітей, оздоровчими заходами, фізичним вихованням, включаючи загартовування, а також щоденного контролю за спалахами гострих кишкових інфекцій, харчових та інших отруєнь тощо.
15. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог при організації якісного та безпечного харчування вихованців.
16. Виконання фізіологічних норм по харчуванню, складання накопичувальних відомостей.

17. Оснащення харчоблоків технологічним, холодильним обладнанням, кухонним, столовим посудом, розподільчим та прибиральним інвентарем.
18. Рівень знань працівників харчоблоку по питаннях санітарного мінімуму.
19. Умови постачання, зберігання та використання продуктів харчування та продовольчої сировини, дотримання технологічних процесів під час приготування їжі.
20. Забезпечення достатньою кількістю харчових продуктів тривалого зберігання, їх асортимент (крупи, макаронні вироби, цукор, олія, мука та ін.)
21. Організація та ведення медичної документації на харчоблоці; складання меню-розкладки, наявність сезонного приблизного меню, картотеки страв, проведення бракеражу готової продукції та відбору і зберігання добових проб, ведення журналу «здоров'я» та ін.
22. Дотримання санітарно-гігієнічного та протиепідемічного режиму на харчоблоці (наявність дезінфекційних розчинів, мийних засобів, дотримання персоналом правил особистої гігієни та ін.).
23. Стан виконання вимог, які містяться у наданих розпорядженнях і вказівках посадових осіб щодо усунення порушень, виявлених попередньою перевіркою.

В.о. начальника Управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства **Хитрук В.О.**

Затверджено наказом ГУ
Держпродспоживслужби у
Вінницькій області

від_____ №_____

П Е Р Е Л І К
питань, що підлягають перевірці при проведені планового заходу державного нагляду за дитячими закладами оздоровлення (відпочинку).

1. Організація роботи закладу оздоровлення(відпочинку), документація щодо відкриття зміни, наявність медичних довідок на дітей тощо.
2. Розташування земельної ділянки закладу з дотриманням нормативних відстаней та утримання в належному санітарно-гігієнічному стані території, ігрових та спортивних споруд.
3. Матеріально-технічний стан будівель. Дотримання санітарних норм і правил щодо внутрішнього оздоблення приміщень відповідно до їх функціонального призначення; якість проведення ремонтних робіт; оснащення твердим та м'яким інвентарем. Забезпеченість закладу білизною, дотримання вимог щодо умов прання білизни та її зберігання.
4. Забезпечення закладу питною водою гарантованою якості, організація питного режиму(наявність документів, які підтверджують якість питної води, наявність питних фонтанчиків та ін.).
5. Санітарно-технічний стан систем водопостачання, каналізування та опалення. Наявність холодного та гарячого водопостачання; оснащення закладу санітарно-технічним обладнанням. Створення умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни(баня, душові, кімнати особистої гігієни та ін.)
6. Організація місць купання у відкритих водоймах(за наявності). Забезпечення санітарно-гігієнічного контролю за утриманням басейнів (за наявності).
7. Наявність договорів та актів виконаних робіт про проведення дезінсекційних і дератизаційних робіт, дезінфекції м'якого інвентарю; договору на вивіз сміття, рідких нечистот(за потреби).
8. Забезпечення нормативних параметрів мікроклімату у приміщеннях (природне та штучне освітлення); дотримання повітряно-теплового режиму.
9. Забезпеченість закладу мийними та дезінфікуючими засобами, дотримання санітарних вимог щодо їх зберігання та використання.
10. Дотримання санітарно-гігієнічного, протиепідемічного та дезінфекційного режиму. Дотримання правил особистої гігієни працівниками закладу.
11. Своєчасність та повнота проходження обов’язкових медичних оглядів персоналом закладу.
12. Забезпеченість закладу кваліфікованими медичними працівниками.
13. Наявність медичного пункту, ізолятору, необхідного медичного обладнання та наявність запасу препаратів для надання невідкладної медичної допомоги.
14. Ведення медичним працівником звітно-облікової медичної документації, складання звітів з проведенням аналізу ефективності перебування дітей у таборі.
15. Наявність контролю за розпорядком дня, руховим режимом дітей, оздоровчими заходами, фізичним вихованням, включаючи загартовування, а також щоденного

контролю за спалахами гострих кишкових інфекцій, харчових та інших отруєнь тощо.

16. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог щодо організації якісного та безпечного харчування.
17. Виконання фізіологічних норм по харчуванню, складання накопичувальних відомостей.
18. Рівень знань працівників харчоблоку по питаннях санітарного мінімуму.
19. Оснащення харчоблоків технологічним, холодильним обладнанням, кухонним, столовим посудом, розподільчим та прибиральним інвентарем.
20. Умови постачання, зберігання та використання продуктів харчування та продовольчої сировини, дотримання технологічних процесів під час приготування їжі.
21. Забезпечення достатньою кількістю харчових продуктів тривалого зберігання, їх асортимент (крупи, макаронні вироби, цукор, олія, мука та ін.)
22. Організація та ведення медичної документації на харчоблоці; складання меню-розкладки, наявність сезонного приблизного меню, картотеки страв, проведення бракеражу готової і сирої продукції продукції, відбору і зберігання добових проб, ведення журналу «здоров'я» та ін.
23. Виконання основних вимог санітарно-гігієнічного та протиепідемічного режиму на харчоблоці (наявність дезінфекційних розчинів, мийних засобів, дотримання персоналом правил особистої гігієни).
24. Стан виконання вимог, які містяться у наданих розпорядженнях і вказівках посадових осіб щодо усунення порушень, виявлених попередньою перевіркою.

В.о. начальника Управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства **Хитрук В.О.**

П Е Р Е Л І К

питань, що підлягають перевірці при проведені планового заходу державного нагляду за загальноосвітніми навчальними закладами.

1. Розташування земельної ділянки загальноосвітнього закладу з дотриманням нормативних відстаней та утримання в належному санітарно-гігієнічному стані території, ігрових та спортивних споруд.
2. Матеріально-технічний стан будівлі. Дотримання санітарних норм і правил щодо внутрішнього оздоблення приміщень відповідно до їх функціонального призначення; оснащення твердим, м'яким та спортивним інвентарем.
3. Відповідність обладнання шкільних приміщень санітарно-гігієнічним вимогам, сприяння забезпеченню педагогічного процесу та проведенню позакласної навчально-виховної роботи (розмір меблів у класах, лабораторіях, майстернях тощо).
4. Забезпечення закладу питною водою гарантованою якості, організація питного режиму (наявність документів, які підтверджують якість питної води).
5. Санітарно-технічний стан систем водопостачання, каналізування та опалення. Наявність холодного та гарячого водопостачання; оснащення закладу санітарно-технічним обладнанням.
6. Забезпечення санітарно-гігієнічного контролю за утриманням басейнів (за наявності).
7. Наявність договорів про проведення дезінсекційних і дератизаційних робіт, договору на вивіз сміття, рідких нечистот (за потреби).
8. Забезпечення нормативних параметрів мікроклімату в закладі (інсоляція, природне та штучне освітлення); дотримання повітряно-теплового режиму.
9. Забезпеченість закладу мийними та дезінфікуючими засобами, дотримання санітарних вимог щодо їх зберігання та використання.
10. Дотримання санітарно-гігієнічного, протиепідемічного та дезінфекційного режиму. Дотримання правил особистої гігієни працівниками та учнями закладу.
11. Своєчасність та повнота проходження обов’язкових медичних оглядів учнями та працівниками навчального закладу.
12. Створення необхідних умов навчання та медичного забезпечення дітей у навчальному закладі (організація навчально-виховного процесу: тривалість навчального року та тижня, режим роботи, тривалість уроків, розклад уроків, початок занять, наповнюваність класів) .
13. Забезпеченість навчального закладу кваліфікованими медичними працівниками.
14. Наявність медичного пункту, необхідного медичного обладнання та наявність запасу препаратів для надання невідкладної медичної допомоги. Ведення медичним працівником звітно-облікової медичної документації.
15. Санітарно-гігієнічна освіта учнів, формування здорового способу життя, самообслуговування (гігієнічне навчання та виховання).
16. Наявність контролю за фізичним вихованням, щоденного контролю за спалахами гострих кишкових інфекцій, харчових та інших отруєнь тощо.
17. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог при організації якісного та безпечного харчування учнів.
18. Виконання фізіологічних норм по харчуванню.

19. Оснащення харчоблоків технологічним, холодильним обладнанням, кухонним, столовим посудом, розподільчим та прибиральним інвентарем.
20. Рівень знань працівників харчоблоку по питаннях санітарного мінімуму.
21. Умови постачання, зберігання та використання продуктів харчування та продовольчої сировини, дотримання технологічних процесів під час приготування їжі.
22. Забезпечення достатньою кількістю харчових продуктів тривалого зберігання, їх асортимент (крупи, макаронні вироби, цукор, олія, мука та ін.)
23. Організація та ведення медичної документації на харчоблоці, наявність перспективного двотижневого меню, картотеки страв, проведення бракеражу готової продукції та відбору і зберігання добових проб, ведення журналу «здоров'я» та ін.
24. Дотримання санітарно-гігієнічного та протиепідемічного режиму на харчоблоці (наявність дезінфекційних розчинів, мийних засобів, дотримання персоналом правил особистої гігієни та ін.).
25. Стан виконання вимог, які містяться у наданих розпорядженнях і вказівках посадових осіб щодо усунення порушень, виявлених попередньою перевіркою.

В.о. начальника Управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства **Хитрук В.О.**

П Е Р Е Л І К

питань, що підлягають перевірці при проведені планового заходу державного нагляду за перукарнями та салонами краси.

1.Основні вимоги до розташування та обладнання приміщень перукарень.
2.Дотримання санітарних норм і правил щодо складу та площі основних, робочих та допоміжних приміщень перукарень.

3.Дотримання санітарних норм і правил щодо внутрішнього оздоблення приміщень відповідно до їх функціонального призначення.

4.Дотримання санітарних норм організації, влаштування та обладнання робочих місць в перукарнях.
5. Наявність холодного та гарячого водопостачання, каналізації, оснащення санітарно-технічним обладнанням.

6.Наявність систем опалення, припливно-витяжної вентиляції та кондиціювання повітря, забезпечення нормативних параметрів мікроклімату в закладі.

7. Наявність природного, штучного (загальне та місцеве) та комбінованого освітлення у приміщеннях перукарні, відповідність рівнів освітлення гігієнічним нормативам.

9.Санітарно-протиепідемічний режим в перукарні. Дотримання санітарних норм і правил при проведенні перукарських робіт та правила особистої гігієни персоналу перукарень.

11.Забезпеченість закладу білизною, дотримання вимог щодо зберігання та умов прання білизни.

12.Забезпеченість закладу мийними та дезінфікуючими засобами, дотримання санітарних вимоги щодо їх зберігання та використання.
13. Забезпеченість працівників перукарні змінним або одноразовим одягом.

14.Своєчасність та повнота проведення обов'язкових медичних оглядів працівників перукарні, допуск до роботи.

15.Оволодіння всіх працівників перукарні мінімумом санітарних знань із записом в особову медичну книжку.

16.Дотримання вимог щодо попередження несприятливого впливу професійних факторів та гігієна праці персоналу перукарень.

17.Стан виконання вимог, які містяться у наданих розпорядженнях і вказівках посадових осіб щодо усунення порушень, виявлених попередньою перевіркою.

В.о. начальника Управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства **Хитрук В.О.**

П Е Р Е Л І К
питань, що підлягають перевірці при проведені планового заходу державного нагляду за радіотехнічними об’єктами(РТО).

1. Наявність документів дозвільного характеру, необхідність одержання яких передбачена законами.

2.Відповідність майданчику, на якому розміщено РТО, вимогам щодо забезпечення граничнодопустимих рівнів електромагнітного поля на прилеглій території.

3. Встановлення та дотримання меж санітарно-захисної зони і зони обмеження забудови.

4.Наявність захисних заходів, які забезпечують зниження рівня електромагнітного поля до нормативних значень з урахуванням можливих перевипромінювань.

5.Розрахунок рівнів електромагнітного поля в межах, які охоплюють висоти існуючої і проектованої забудови з урахуванням рельєфу місцевості.

6.Наявність санітарного паспорту РТО на об'єкті.

7.Дотримання терміну дії санітарного паспорту.

8.Відповідність технічних характеристик РТО зазначеним у санітарному паспорті.

9.Гранично допустимі рівні електромагнітного поля на прилеглій території.

10.Стан виконання вимог, які містяться у наданих розпорядженнях і вказівках посадових осіб щодо усунення порушень, виявлених попередньою перевіркою.

В.о. начальника Управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства **Хитрук В.О.**