**АНКЕТА**

**Перелік питань, які необхідно додатково вивчати під час здійснення планових заходів державного нагляду(контролю) у закладах освіти (дошкільних закладах)**

1.**Паспортна частина закладу**

1.1. **Найменування закладу, відомча належність, адреса, проектна**

**потужність** – Комунальний заклад освіти «Дошкільний навчальний заклад( ясла-садок) №5 « Вербиченька» Синельниківської міської ради. Дніпропетровська обл.. м. Синельникове вул. Виконкомівська 100, проектна потужність – 115 осіб.

1.2 **ПІП керівника закладу, контактний телефон. –** Григоренко Людмила Володимирівна завідувач ДНЗ, конт. телефон - 964665466

1.3.**Списочна кількість дітей, кількість груп** - 145 дітей , 6 груп ( 1- група дітей раннього віку, 5 – груп дітей дошкільного віку).

ІІ. **Санітарно-технічний стан закладу:**

**1 Забезпеченість водопостачанням (централізоване, децентралізоване**) централізоване

1.1. **Організаціяпитного режиму в закладі (за рахунок чого)** Система доочищення води + кип' ятіння

2. **Забезпеченість гарячою проточною водою:** забезпечено

3. **Тип каналізування(централізоване, локальніочисні, на вигріб).Санітарно-**

**технічний стан системи каналізації –** централізоване, технічний стан задовільний.

4. **Тип опалення закладу(централізоване, автономне(за рахунок чого**).

**температурний режим -** опалення автономне, індивідуальна топочна, температурний режим виконується згідно вимог Санітарного регламенту.

5. **Наявність умов у закладі для дотримання особистої гігієни дітьми та**

**персоналом: -** створені всі умови для дотримання особистої гігієни дітьми та персоналом згідно Санітарного регламенту.

6. **Дотримання режимів прибирання та дезінфекції приміщень закладу –** Режимприбирання та дезінфекції приміщень дотримується, згідно Санітарного регламенту**.**

6.1 **Забезпечення миючими та дезінфікуючими засобами**

Для дезінфекції використовується дезінфекційний засіб «Санітаб»

кількість - 782 пігулки

На дезінфекційнийзасіб представлен інаступні документи:

- свідоцтво про державну реєстрацію №08/981 від 23.10.2015р.

- методичні вказівки (інструкції) із застосування дезінфекційного

засобу, які затверджені МОЗ України 25.07.2015р.№ 406/2015

- сертифікат якості № 38 від 04.06.2018р. партія 011018

Згідно методичних вказівок (інструкції) із застосування дезінфекційний засіб дозволений до застосування у навчальних закладах.

**Умови зберігання, приготування та використання дезінфекційних засобів (не) відповідають зазначеним у методичних вказівках (інструкціях), а саме**: умови зберігання, приготування та використання відповідають зазначеним вказівкам у Інструкції.

**Заповнюється згідно методичних вказівок(інструкцій) із застосування на конкретний дезінфекційний засіб та Додатку10 ДСПіНу 5.5.208-01(згідноп.5»Порядку державної реєстрації(перереєстрації) дезінфекційних засобів» затвердженого Постановою КМУ Українивід 03.07.2006 №908, методичних вказівок (інструкції) із застосування дезінфекційного засобу, затверджених МОЗ України. Додатку 10 ДСПіНу 5.5.208-01**) У ДНЗ є у наявності миючі засоби.

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва мийних та дезінфікуючих засобів** | **Кількість** |
| Мило туалетне | 35 шт. |
| Мило господарче | 30 шт. |
| Мийне для посуду | 10 л. «Гала» |
| Мийне для унітазів | 12од.. «Доместос» |
| Пральний порошок | 15 кг «Гала» |
| Санітаб ( деззасіб) | 782 пігулки |

7. **Забезпечення закладу ростовими меблями, їх маркування. –** Всі групові кімнати, спальні, роздягальні , туалетні кімнати – забезпечені ростовими меблями та їх маркуванням.

8. **Наявність договорів на вивіз твердих побутових відходів, дератизацію та дезінсекцію тощо.-** Договора є у наявності.

ІІІ. **Санітарно-технічний стан харчоблоку**

**Яким чином забезпечена організація харчування у закладі освіти. Наявність двотижневого примірного меню або ассортименту страв погодженого Держпродпоживслужбою, його дотримання. Виконання норм харчування. Кількість та категорія дітей охоплених гарячим харчуванням. Вартість харчування.**

1 Режим харчування у закладі 3-х разовий( сніданок, обід, полуденок)

2 Є у наявності примірне двотижневе меню яке погоджене з Держпродпоживслужбою, яке дотримується ,харчуванням охоплено 145 дітей

**Середня вартість харчування ДНЗ № 5 за 2019р.**

Виконання норм харчування ДНЗ

В середньому на %

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Січень | 83 % | 17.09 |
| Лютий | 82 % | 18.46 |
| Березень | 75 % | 22.00 |
| Квітень | 74% | 20.44 |
| Травень | 82 % | 24.00 |
| Червень | 84% | 24.00 |
| Липень | 85% | 25.00 |

1. **Наявність харчоблоку у закладі, перелік виробничих цехів харчоблоку.**

**-** харчоблок є у наявності : цех для варіння, приміщення для зберігання продуктів, цех для первинної обробки сирої сировини, приміщення для миття кухонного посуду.

2. **Наявність особи, що відповідає за організацію харчування згідно з посадовою** **інструкцією та наказом керівника закладу**.- Згідно посадової Інструкції та наказу завідувача за № 56/аг від 03.01.2019р.відповідальною особою за організацію харчування є, старша медична сестра закладу – Бреславець Алла Іванівна

3. **Забезпеченість гарячою проточною водою (гаряча проточна вода на харчоблоці повинна бути підведена до мийних ванн, умивальника для миття рук персоналу).** – заклад забезпечений гарячою проточною водою яка підведена до мийних ванн, умивальників для миття рук персоналом.

4. **Наявність справного холодильного обладнання - холодильники побутові холодильні шафи, холодильні камери, морозильні камери з термометрами (кількість)** - всього по закладу є у наявності 4 холодильника, 1- холодильна камера з колбовими термометрами у кількості 5 одиниць.( Акт про наладку холодильного обладнання є у наявностза №2 від 25.07.2019р.) додається.

5. **Наявність** **справного технологічного обладнання (плита, духова шафа з терморегулятором, електром’ясорубка, овочерізка, водонагрівачі, столи, стелажі, терези для сирої та готової продукції) (кількість)** У справному стані :плити електричні -2 одиниці, духова шафа з терморегулятором – 1 одиниця, електром' ясорубка побутова – 1 одиниця,овочерізка- 1одиниця,водонагрівач - 1одиниця ,столи – 4 шт.,стелажі – 3 шт.,терези для сирої продукції – 3 одиниці, терези для готової продукції – 1 одиниця.

6. **Дотримання умов та термінів зберігання харчових продуктів та харчової сировини, готових страв.** Умови та терміни зберігання харчової продукції, харчової сировини та готових страв дотримуються.

7. **Здійснення бракеражу сирої продукції та наявність документів, що посвідчують безпечність та якість харчових продуктів. –** Брокераж сирої продукції ведеться згідно вимог Санітарного регламенту у прошнурованому та прономерованому Журналі , що посвідчує безпечність та якість харчових продуктів.

8. **Ведення медичної документації на харчоблоці (журнали бракеражу готової та сирої продукції, журнал здоров’я працівників харчоблоку, журнал обліку відходів).** Медична документація на харчоблоці ведеться систематично з особистими підписами старшої медичної сестри, кухарів,членів брокеражної комісії.

9. **Наявність добових проб готових страв, умов для їх зберігання**. Добові проби відбираються щоденно, зберігаються в окремому промаркованому холодильнику.

10. **Використання обладнання, інвентарю за призначенням, його маркування.** Обладнання та інвентар на харчоблоці, його маркування є у наявності, згідно вимог Санітарного регламенту

11. **Факти виготовлення небезпечних в епідемічному відношенні та включення до меню заборонених страв: додаток 9 ДСанПіН 5.5.2.008-01, п 1.4 наказу МОН та МОЗ України від 15 серпня 2006 року 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організаці харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах**.» Фактів виготовлення та включення до меню заборонених страв не виявлено

12. **Наявність технологічних карток на страви, які виготовляються та дотримання технології виготовлення страв.** На харчоблоці є у наявності технологічні карти на всі страви що готуються для дітей в ДНЗ, технології приготування страв кухарі дотримуються

13. **Дотримання правил миття кухонного та столового посуду.** Працівники харчоблоку дотримуються правил миття кухонного та столового посуду згідно вимог Санітарного регламенту.

14. **Дотримання санітарних вимог щодо транспортування продуктів харчування (наявність спеціального автотранспорту**) Підвіз продуктів харчування до дошкільного закладу відбувається спеціальним автотранспортом, який має санітарні паспорти.

IV. **Медичне обслуговування у закладі**

1. **Укомплектованість закладу медичним працівником. Наявність медичного кабінету у закладі, ізолятору**. Медичним працівником заклад укомплектований. Є у наявності медичний кабінет,ізолятор.

**2. Штат закладу, наявність особових медичних книжок та дотримання термінів проходження періодичних медичних оглядів**. Штат закладу - 24 особи,є у наявності медичні книжки, термін проходження періодичних медичних оглядів дотримується**.**

**3. Наявність бактерицидних ламп, наявність графіку їх роботи.** У закладі є у наявності 3 одиниці бактерицидних ламп. Ведеться Журнал обліку включення та графік роботи.

**4. Забезпеченість медкабінету медобладнанням та медикаментами для надання першої та невідкладної допомоги.** Медичний кабінет забезпечений необхідним медобладнанням та медикаментами дозволеними Міністерством охорони здоров' я для надання першої та відкладної допомоги.

**V. Відобразити проблемні питання у закладі.**

- Відсутнісь протирочної машини;

- Відсутність жарочної шафи

- Відсутність 3 бактерицидних ламп( по кількості груп).