



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ
Держпродспоживслужба

STATE SERVICE OF UKRAINE
ON FOOD SAFETY
AND CONSUMERS PROTECTION
SSUFSCP

**ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ
ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ
В КИЇВСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

**MAIN ADMINISTRATION
OF SSUFSCP
IN KYIV REGION**

вул. Паркова, 34А, м. Вишневе,
Бучанський район,
Київська область, 08134,
тел. (044) 406-38-13
E-mail: gu@dpssko.gov.ua
сайт: www.oblvet.org.ua,
код згідно ЄДРПОУ 40323081

34A, Parkova str., Vyshneve,
Buchanskyi district
Kyiv region, 08134
phone: (044) 406-38-13
E-mail: gu@dpssko.gov.ua
WEB: www.oblvet.org.ua
код згідно ЄДРПОУ 40323081

« 26 » 04 2023

м. Бровари

ДОВІДКА

**проведення моніторингу щодо дотримання суб'єктом господарювання вимог
законодавства у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення
у закладі загальної середньої освіти**

Нами, головним спеціалістом відділу державного нагляду та контролю за дотриманням
санітарного законодавства Броварського районного управління Головного управління
Держпродспоживслужби в Київській області Гуменом Олександром Миколайовичем

(прізвище, ім'я, по батькові, посада)

проведено моніторингове обстеження об'єкта (найменування, адреса, відомча належність)

Броварський ліцей №11 Броварської міської ради Броварського району Київської області,
м. Бровари, вул. Марії Лагунової, буд. 17 А

прізвище, ім'я, по батькові керівника об'єкта - Ірина ТКАЧУК, директор
(прізвище, ім'я, по батькові, посада)

з метою контролю дотримання санітарного законодавства

ПЕРЕЛІК

питань для проведення моніторингу щодо дотримання суб'єктом господарювання вимог законодавства у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення у закладі загальної середньої освіти

1. Загальні вимоги

1.1. Проектна потужність закладу загальної середньої освіти 348 ;

Фактична кількість учнів 324

1.2. Територія, будівлі, приміщення, обладнання державного/комунального закладу підприємствам, установам, організаціям іншим юридичним та фізичним особам для використання не за освітнім призначенням, крім випадків передбачених законодавством, в оренду не здані (Пункт 11 розділу I Санітарного регламенту) так

1.3. Санітарне очищення території закладу здійснюється відповідно до вимог Державних санітарних норм та правил утримання територій населених місць, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 17 березня 2011 року № 145, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 05 квітня 2011 року за № 457/19195 (Абзац перший пункту 4 розділу II Санітарного регламенту, пункт 2.2 розділу II наказу МОЗ № 145) так

1.4. Територія благоустроєна. Своєчасне очищення від сухого листя й трави, косіння трави, обрізання гілок дерев та кущів, що затіняють вікна навчальних приміщень, очищення пішохідних доріжок, заїздів, майданчиків, дахів будівель від снігу та криги проведено (Абзац третій пункту 4 розділу II Санітарного регламенту) так

1.5. Бездомні тварини на території закладу відсутні (Абзац сьомий пункту 4 розділу II Санітарного регламенту) так

1.6. Будівля закладу оптимальні умови для організації освітнього процесу забезпечує (Пункт 1 розділу III Санітарного регламенту) так

1.7. Кількість учнів (крім тих, які здобувають освіту за дистанційною формою, а також будь якою з індивідуальних форм) не перевищує його проектну місткість (Пункт 1 розділу III Санітарного регламенту) так

1.8. Стіни та стеля усіх приміщень закладу без щілин, тріщин, деформацій, ознак ураження грибком (Абзац перший пункту 3 розділу III Санітарного регламенту) так

1.9. Підлога усіх приміщень має стійкість до застосування дезінфекційних засобів, є вологостійкою та не слизькою, не має щілин, дефектів, механічних пошкоджень, в санітарних вузлах та умивальних кімнатах вистлана неслизькою керамічною або мозаїчною шліфованою плиткою (Пункт 4 розділу III Санітарного регламенту) так

1.10. При використанні бездротового підключення до мережі Інтернет, Wi-Fi роутери розміщені на висоті не менше 2 метрів від підлоги з можливістю їх виключення у позанавчальний час (Пункт 7 розділу III Санітарного регламенту) так

1.11. Навчальні меблі без гострих кутів, сколів тощо. Пошкоджені та зношені меблі своєчасно замінюють. Поверхня навчальних меблів є стійкою до дії мийних та дезінфекційних засобів (Абзац перший пункту 12 розділу III Санітарного регламенту) так

1.12. Навчальні приміщення для учнів 1 - 4 класів розміщені окремо від навчальних приміщень учнів 5 - 11 (12) класів (Абзац перший пункту 16 розділу III Санітарного регламенту) так

1.13. Навчальні приміщення, призначені для роботи з персональними комп'ютерами мають природне та штучне освітлення. (Пункт 20 розділу III Санітарного регламенту) так

1.14. Для зберігання прибирального інвентарю та приготування дезінфекційних розчинів, окремі приміщення, недоступні для учнів і сторонніх відвідувачів передбачені. Приміщення обладнані ефективною системою вентиляції (Пункт 30 розділу III Санітарного регламенту) так; ні

1.15. Інвентар промаркований, для прибирання санітарних вузлів окремий інвентар та засоби прибирання, які зберігаються окремо, виділено (Пункт 30 розділу III Санітарного регламенту) так

1.16. У закладі внутрішні санітарні вузли з підведенням до умивальників холодної та гарячої проточної води з облаштуванням диспенсерів з паперовими рушниками (або електрорушників) та рідкого мила передбачено (Абзац перший пункту 31 розділу III Санітарного регламенту)) так

1.17. Санітарні вузли після кожної перерви і щоденно в кінці робочого дня з використанням дезінфекційних засобів (Абзац восьмий пункту 31 розділу III Санітарного регламенту)) так

1.18. Заклад централізовану або автономну систему теплопостачання, яка забезпечує оптимальні показники мікроклімату має (Абзац перший пункту 1 розділу IV Санітарного регламенту) Вода, що постачається у заклад вимогам Державних санітарних норм та правил "Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною" (ДСанПіН 2.2.4171-10), Абзац перший пункту 2 розділу IV Санітарного регламенту), централізоване теплопостачання; так

1.19. Заклад інженерними мережами господарсько-питного водопостачання, мережами каналізації, водостоку, опалення, вентиляції обладнаний. Гарячою проточною водою впродовж усього року забезпечений (Абзац другий пункту 2 розділу IV Санітарного регламенту)) так

1.20. У разі облаштування у закладі освіти системи водопостачання від громадських свердловин, колодязів, каптажів для подачі води в мережу господарсько-питного водопостачання закладу з метою приведення питної води до вимог ДСанПіН 2.2.4-171-10 засновником забезпечене встановлення індивідуальної (колективної) установки (пристрою) доочищення питної води та проведення лабораторного контролю безпечності та якості питної води з періодичністю відповідно до вимог ДСанПіН 2.2.4-171-10 (Абзац п'ятий пункту 2 розділу IV Санітарного регламенту)) ні

1.21. Фасована негазована вода промислового виробництва, а також вода з установок із дозованим розливом негазованої фасованої питної води вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10, що підтверджується виробником відповідає (Абзаци одинадцять, дванадцять пункту 2 розділу IV Санітарного регламент)) так

1.22. Вологе прибирання навчальних та навчально-виробничих приміщень проводиться після закінчення останнього навчального заняття, або після кожної навчальної зміни (у разі організації в закладі освіти змінного навчання), спортивних залів - після кожного навчального заняття та після закінчення навчальних занять та занять секцій (Абзац перший пункту 9 розділу IV Санітарного регламенту)) так

2. Організація харчування

2.1. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 189, з них пільгових категорій -;

2.2. Перелік постачальників харчових продуктів (сировини), наявність у них державної реєстрації потужності з виробництва та /або експлуатаційного дозволу:

1. ТОВ «Переяслав-Молпродукт» (r-UA-10-09-336)
2. ТОВ «МИЗА» (r-UA-10-09-319)
3. ТОВ «РУОЛ СТАНДАРТ» (r-UA-10-21-682)
4. ТОВ «ЕКО-СФЕРВ» (r-UA-02-07-175)
5. ПП «ПРОДЦЕНТР-ПЛЮС» (r-UA-06-15-322)
6. ТОВ «ФУДГРАНД» (r-UA-16-26-5623)
7. ФОП Суботіна Світлана Вікторівна (r-UA-32-08-177)

2.3. Примірне чотиритижневе меню погоджено районним управлінням Головного управління Держпродспоживслужби в Київській області (абзац 4 пункт 10 Постанови КМУ №305 від 24.03.2021р «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку) від (так/ні; вказати останню редакцію - на період) так, 31.03.2023

2.4. Набір виробничих приміщень, технологічного обладнання та його розміщення вимогам санітарного законодавства відповідають (Пункт 1 розділу VI Санітарного регламенту) (так/ні) так

2.5. Для дотримання правил особистої гігієни учнями в приміщенні їдальні, буфету або перед ним умивальники із розрахунку один на 40 місць обладнані. Поряд з умивальниками диспенсери з

рідким милом та паперовими рушниками (або електрорушники) встановлені (Пункт 2 розділу VI Санітарного регламенту) (так/ні) так

2.6. Обідні столи щодня миються гарячою водою з кальцинованою содою та милом або іншими миючими засобами, дозволеними до використання відповідно до законодавства, миються, а після кожного прийому їжі протираються вологими і чистими серветками (Пункт 4 розділу VI Санітарного регламенту) так/ні) так

2.7. Поштерблений емальований, алюмінієвий столовий посуд і пластмасовий столовий посуд багаторазового використання не застосовується (Пункт 5 розділу VI Санітарного регламенту) так/ні) так

2.8. Засновник, керівник закладу та суб'єкти господарської діяльності, які надають послуги з харчування учнів безпечною, якісною, повноцінною та корисною їжею відповідно до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305, «Про затвердження норм та порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (так/ні) так

2.9. Керівник закладу освіти та медичний працівник (за його відсутності - особа (особи), які визначені наказом керівника закладу освіти відповідальними за організацію харчування в закладі) здійснюють щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до закладу освіти, умовами їх зберігання, дотриманням термінів реалізації і технології виготовлення страв, дотриманням санітарно-протиепідемічного режиму в їдальні (харчоблоці), буфеті, фактичним виконанням меню за меню розкладом, що містять кількісні дані про рецептуру страв (Пункт 9 розділу VI Санітарного регламенту) (так/ні) так

2.10. Приготування та реалізація харчової продукції здійснюється у відповідності до загальних вимог до організації харчування дітей в закладах освіти (Пункт 10 розділу VI, Додаток 9 до Санітарного регламенту) (так/ні) так

2.11. Харчові продукти, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та у торгівельних апаратах, розміщених у закладах освіти не реалізуються (Пункт 10 розділу VI, Додаток 10 до Санітарного регламенту) (так/ні) так

2.12. У закладі освіти умови для забезпечення харчування учнів з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози організовано. Вимоги до організації харчування учнів з особливими дієтичними потребами дотримані (Пункт 11 розділу VI, Додаток 11 до Санітарного регламенту) ні

2.13. Заклад освіти укомплектований середнім медичним працівником або укладений договір з закладом охорони здоров'я чи фізичними особами-підприємцями, які провадять господарську діяльність з медичної практики (сестринська справа, педіатрія, сімейна медицина) про медичне обслуговування учнів (Пункти 1,2 розділу VII Санітарного регламенту) (так/ні) так

2.14. Працівники їдальні (харчоблоку), буфету санітарним (халати, фартухи з тканини для отримання та видачі їжі, хустки, ковпаки, фартух з полімерних матеріалів для миття посуду) і спеціальним одягом (халати темного кольору, гумові рукавички, гумове взуття) забезпечені, зберігання його впорядковане. Необхідні умови для дотримання правил особистої гігієни персоналом витримані (Абзаци перший та четвертий пункту 1 розділу VIII Санітарного регламенту) так

2.15. Спеціальний одяг для прибирання приміщень і санітарних вузлів промаркований, використовується за призначенням і зберігається окремо (Абзац другий пункту 1 розділу VIII Санітарного регламенту) (так/ні) так

2.16. До роботи в їдальні (харчоблоці), буфеті, особи з ознаками інфекційних захворювань, гнійничковими ураженнями шкіри та/або з будь-якими іншими гострими проявами порушення стану здоров'я не допущені (Пункт 2 розділу VIII Санітарного регламенту) (так/ні) так

2.17. Попередній та періодичні профілактичні медичні огляди працівників організовані та проводяться відповідно до вимог (Пункт 6 Правил затверджених наказом № 280) так, лютий, 2023

2.18. Інше: забезпеченість деззасобами забезпечено

Забезпеченість кухонним посудом в достатній кількості так

Наявність холодильного обладнання у наявності

Дотримання поточності руху харчових продуктів дотримується

Наявність умов для зберігання харчових продуктів та сировини, тощо умови наявні.

3. Дотримання вимог до облаштування захисних споруд (укриттів)

(Згідно «Рекомендацій щодо організації укриття в об'єктах фонду захисних споруд цивільного захисту персоналу та дітей (учнів, студентів) закладів освіти» (Додаток до листа ДСНС від 14.06.2022 №03-1870/162-2))

Загальна характеристика об'єкту:

3.1. Місткість: фактична 530, планується укриття для - осіб;

загальна площа 757,8 кв.м; кількість входів - 2;

3.2. Об'єкт розташований:

- у підвальному або цокольному поверсі підвальному;

розташований у складі основної будівлі закладу освіти або у безпосередній близькості до неї (до 100м.) у складі основної будівлі;

- приміщення не підтоплені так;

3.3. приміщення забезпечені електропостачанням, штучним освітленням так;

3.4. Наявність інженерних мереж:

приміщення забезпечені водопровідною системою так;

приміщення забезпечені каналізаційною системою так;

3.5. Приміщення забезпечені питною водою гарантованої якості в достатній кількості (наявність водопроводу, або ємностей з питною водою з розрахунку 2 л на добу на 1 особу) так;

3.6. Наявність санвузла або біотуалету у наявності санвузлу;

3.7. Наявність примусової або природної вентиляції природна вентиляція;

3.8. Стіни та стеля в приміщенні чисті, побілені, без ознак уражень плісняви так;

3.9. Обладнані місця для сидіння так;

3.10. Приміщення забезпечені антисептиком, рукомийником, паперовими рушниками так;

3.11. Наявність контейнерів для зберігання харчових продуктів так;

3.12. Наявність укомплектованих аптечок так;

3.13. Технічний стан споруди задовільний;

3.14. Санітарний стан приміщення задовільний.

Підписи

Посадові особи


Броварського районного управління

Головного управління Держпродспоживслужби

в Київській області

 (О.М.Гумен)

Керівник (представник) закладу загальної
середньої освіти

 (І.О.Ткачук)

Враховуючи вище викладене, на підставі Закону України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" № 4004-ХІІ від 24.02.1994 р.

№ п/п	Заходи	Термін виконання	Відповідальний виконавець
1	2	3	4
1	Дотримуватись вимог санітарного законодавства, санітарних норм і правил при експлуатації приміщень	постійно	директор І.О.Ткачук

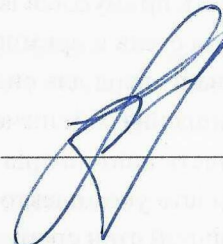
Довідка складена в 2-х примірниках.

Підписи посадових осіб, які проводили моніторинг


_____ (О.М.Гумен)

Примірник Довідки одержав: «26» 04 2023 року

Керівник (представник) закладу загальної середньої освіти


_____ (І.О.Ткачук)



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ
Держпродспоживслужба

STATE SERVICE OF UKRAINE
ON FOOD SAFETY
AND CONSUMERS PROTECTION
SSUFSCP

**ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ
ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ
В КИЇВСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

**MAIN ADMINISTRATION
OF SSUFSCP
IN KYIV REGION**

вул. Паркова, 34А, м. Вишневе,
Бучанський район,
Київська область, 08134,
тел. (044) 406-38-13
E-mail: gu@dpssko.gov.ua
сайт: www.oblvet.org.ua,
код згідно ЄДРПОУ 40323081

34A, Parkova str., Vyshneve,
Buchanskyi district
Kyiv region, 08134
phone: (044) 406-38-13
E-mail: gu@dpssko.gov.ua
WEB: www.oblvet.org.ua
код згідно ЄДРПОУ 40323081

« 26 » 04 2023

м. Бровари

ДОВІДКА

проведення моніторингу щодо дотримання суб'єктом господарювання вимог законодавства у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення у дошкільних навчальних закладах

Нами, головним спеціалістом відділу державного нагляду та контролю за дотриманням санітарного законодавства Броварського районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Київській області Гуменом Олександром Миколайовичем

(прізвище, ім'я, по батькові, посада)

проведено моніторингове обстеження об'єкта (найменування, адреса, відомча належність)-

Броварський ліцей №11 Броварської міської ради Броварського району Київської області, м. Бровари, вул. Марії Лагунової, буд. 17 А

прізвище, ім'я, по батькові керівника об'єкта-

Ірина ТКАЧУК, директор

(прізвище, ім'я, по батькові, посада)

з метою контроль дотримання санітарного законодавства

ПЕРЕЛІК

питань для проведення моніторингу щодо дотримання суб'єктом господарювання вимог законодавства у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення у дошкільному навчальному закладі

- 1.1. Обладнання території дошкільного навчального закладу справне так
(п.1 р.ІІ Наказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234);
- 1.2. Пісочниці на групових майданчиках огорожені бортиками, на ніч закриваються, заміна піску не рідше одного разу на рік проводиться. так.
У міру забруднення пісок замінюється на чистий так
(абз.1,2 п.3р.ІІ Наказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234);
- 1.3. Підлога у приміщеннях групових осередків має вологостійкість, стійкість до мийних і дезінфекційних засобів так (лінолеум)
(п.7р.ІІІ Наказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234);
- 1.4. Вода, що постачається у дошкільний навчальний заклад, відповідає вимогам Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» (ДСанПіН 2.2.4-171-10) так (вода бутильована «Росяна» сертифікат відповідності UA.12.003.04772-22)
(п.1 р.VНаказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234);
- 1.5. Холодною і гарячою проточною водою групові осередки, кімната природи, їдальня, буфетні, медичні приміщення, пральня, ванно-душові, туалетні кімнати забезпечені так
(п.3 р.VНаказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234);
- 1.6. Питний режим організований - так .
При використанні установок із дозованим розливом негазованої фасованої води заміна ємності здійснюється не рідше одного разу на 2 тижні так
(.п.5 р.VНаказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234);
- 1.7. Оптимальна температура у групових осередках дошкільних навчальних закладів витримується так
(п.1 р.VІ Наказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234);
- 1.8. Обладнання основних приміщень дошкільного навчального закладу зросту та віку дітей відповідає так ;
Несправні меблі та обладнання не використовується - так
(п.1 р.VІІ Наказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234);
- 1.9. Постільна білизна промаркована (з ножного краю) так
(.абз.2 п.9 р.VІІ Наказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234);
- 1.10.Заміна постільної білизни здійснюється при забрудненні, але не рідше одного разу на тиждень, за графіком заміни білизни так
(п.10 р.VІІ Наказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234);
- 1.11. Туалетні кімнати групових осередків обладнані вішалками для рушників і предметів особистої гігієни, які закріплені за кожною дитиною та відповідно промарковані так
(п.11 р.VІІ Наказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234);
- 1.12. Приміщення дошкільного навчального закладу утримуватися в порядку й чистоті так (п.14 р.VІІ Наказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234);
- 1.13. Інвентар для миття підлоги у приміщеннях групових осередків і туалетів промаркований так
зберігається окремо з унеможливленням доступу до них дітей так

(абз.3 п.19 р.VII Наказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234);

1.14. Дезінфекційні засоби, що використовуються у дошкільному навчальному закладі зареєстровані так

(п.21 р.VII Наказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234);

1.15. Персонал дошкільного навчального закладу охайно одягнений та перебуває у приміщеннях закладу в змінному взутті так ;

санітарний та спеціальний одяг працівників промаркований та використовується за призначенням так

(п.1 р.X Наказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234);

1.16. Персоналом дошкільного навчального закладу обов'язкові медичні огляди пройдені так

(п.2 р.X Наказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234);

1.17. Медичне обслуговування дітей здійснюється медичною сестрою або лікарем-педіатром, посади яких входять до штату дошкільного навчального закладу так

(п1 р.XI Наказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234);

1.18. Вимоги до розпорядку дня і навчання, організації життєдіяльності, рухової активності дітей виконуються так

(р.XII Наказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234);

1.19. Харчування дітей здійснюється відповідно до норм, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 так

(п.1 р.IX Наказу МОЗ від 24.03.2016р. № 234).

2. Дотримання вимог до облаштування захисних споруд (укриттів)

(Згідно «Рекомендацій щодо організації укриття в об'єктах фонду захисних споруд цивільного захисту персоналу та дітей (учнів, студентів) закладів освіти»

(Додаток до листа ДСНС від 14.06.2022 №03-1870/162-2).

Загальна характеристика об'єкту:

2.1. Місткість: фактична 70 , планується укриття для - осіб;

загальна площа 106,4 кв.м ; кількість входів - 2 ;

2.2. Об'єкт розташований:

- у підвальному або цокольному поверсі підвальному приміщенні;

- розташований у складі основної будівлі закладу освіти або у безпосередній близькості до неї -(до 100м.) розташований у складі основної будівлі закладу ;

- приміщення не підтоплені так;

2.3.Приміщення забезпечені електропостачанням, штучним освітленням так;

2.4. Наявність інженерних мереж:

приміщення забезпечені водопровідною системою так;

приміщення забезпечені каналізаційною системою так;

2.5.Приміщення забезпечені питною водою гарантованої якості в достатній кількості (наявність водопроводу, або ємностей з питною водою з розрахунку 2 л на добу на 1 особу) так ;

2.6. Наявність санвузла або біотуалету у наявності санвузол;

2.7.Наявність примусової або природної вентиляції природна вентиляція;

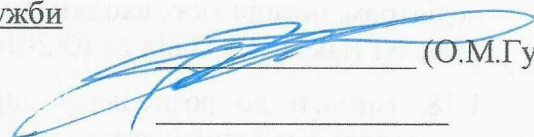
2.8. Стіни та стеля в приміщенні чисті, побілені, без ознак уражень плісняви так;

- 2.9. Обладнані місця для сидіння так;
- 2.10. Приміщення забезпечені антисептиком, рукомийником, паперовими рушниками так;
- 2.11. Наявність контейнерів для зберігання харчових продуктів так;
- 2.12. Наявність укомплектованих аптечок так;
- 2.13. Технічний стан споруди задовільний;
- 2.14. Санітарний стан приміщення задовільний.

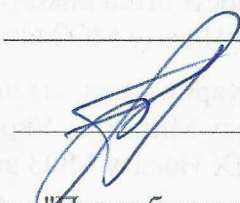
Підписи

Посадові особи

Броварського районного управління
Головного управління Держпродспоживслужби
в Київській області

 (О.М.Гумен)

Керівник (представник) закладу дошкільної освіти

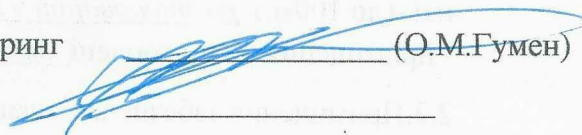
 (І.О.Ткачук)

Враховуючи вище викладене, на підставі Закону України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" № 4004-ХІІ від 24.02.1994 р.

№ п/п	Заходи	Термін виконання	Відповідальний виконавець
1	2	3	4
1	Дотримуватись вимог санітарного законодавства, санітарних норм і правил при експлуатації приміщень	постійно	директор І.О.Ткачук

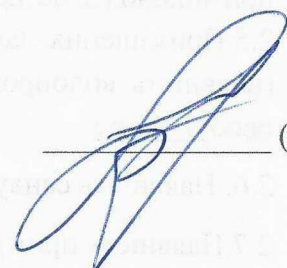
Довідка складена в 2-х примірниках.

Підписи посадових осіб, які проводили моніторинг

 (О.М.Гумен)

Примірник Довідки одержав: « 26 » 04 2023 року

Керівник (представник) закладу дошкільної освіти

 (І.О.Ткачук)