

A családi napközik közegészségügyi körülményei 2008.

Az ellenőrzés időpontja: év hónap nap

A családi napközi címe:.....(régió).....(kistérség)
.....(város).....(u./tér).....hsz.

(Kérjük, hogy a válaszokat a megfelelő négyzetekbe írt X-szel jelöljék, a kipontozott részeket értelem szerűen töltsék ki.)

1. A családi napközi működési engedéllyel rendelkezik? igen nem
2. A családi napközi:
 - önállóan működik
 - más gyermekjóléti szolgáltatással együtt, mégpedig.....
3. A családi napközi helye (kérjük, a válaszoknál húzza alá, hogy lakás, vagy családi ház)
 - az ellátást nyújtó saját otthonában (lakás, családi ház)
 - más, e célra kialakított lakásban, családi házban
 - egyéb helyszínen, mégpedig.....
4. Fenntartó: magánszemély
 - alapítvány
 - egyéb:.....
5. Engedélyezett gyermeklétszám (beleértve a saját gyermeket is): fő
Ellenőrzéskor az engedélyezettnél több gyermek tartózkodik – e a családi napköziben?
 - igen,gyermekkel több nem
6. Fogyatékos gyermek(ek)et gondoznak-e a családi napköziben? igen nem
7. A gondozottak életkora: (kérjük, a válaszoknál húzza alá, hogy hónapos, vagy éves)
..... hónapostól / évestől hónaposig / évesig

16. Saját konyhán történő ételkészítés, tálalás esetén minden étkeztetés alkalmával betartják-e a higiénés szabályokat?

igen nem részben

/ételkészítés higiénés szabályai: A földesáru tisztítását időben elkülönítetten végzik, utána a felületeket tisztítják, fertőtlenítik. A hús mosása, szeletelése a baromfi hústól és a többi nyersanyagtól térben vagy időben elkülönül, a fagyasztott hús felengedése hűtőszekrényben (nem szobahőmérsékleten, vagy meleg vízben!) történik. Biztosított a tiszta edények szennyeződés elleni védelme, nem használnak sérült, csorba, lepattogzott zománcú edényeket. Tálalás: csak frissen készült ételt szabad kínálni, melyet 2 órán belül el kell fogyasztani, addig min. 63 °C-on kell tartani /

17. Az élelmiszerek tárolására hűtőszekrény biztosított? igen nem

18. Az élelmiszertárolás higiénés szabályait betartják? igen nem

/az élelmiszertárolás higiénés szabályai: fogyaszthatósági, minőség-megőrzési idő betartása; szakosított hűtőtárolás: zárt, fedett edényben a készételek, élelmiszerek a felső polcokon, a nyersanyagok alul, hűtőhőmérő biztosított)

19. A mosogatás megfelelően történik? igen nem

/megfelelő mosogatás: legalább 2 medencés, hideg-melegvízes mosogató szükséges (kombinált mosogatószer használatával). A medencéket minden használat után fertőtleníteni kell. Az edényeket csepegtető tálcán kell leszárítani, törölgetni tilos! Gépi mosogatás legalább 82 °C-on, e célra engedélyezett szerrel. Ételmaradékok részére a konyhán belül zárt, fedett gyűjtőedényt kell biztosítani, folyamatos ürítéséről, rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről gondoskodni kell./

20. A lakószoba (játzóhelyiség) padozata:

parketta szőnyegpadló egyéb.....

21. A lakószoba (játzóhelyiség) szellőzése megfelelő? igen nem

22. A lakószoba (játzóhelyiség) természetes megvilágítása megfelelő? igen nem

23. A lakószoba (játzóhelyiség) mesterséges megvilágítása megfelelő? igen nem

24. A lakószobában az 1 évesnél fiatalabb gondozottak részére van-e elkülönített játszóhely?

van nincs

25. Az iskoláskorúak részére a tanulási feltételek biztosítottak? igen nem

/tanulási feltételek: asztal, helyi megvilágítás/

26. Van-e elegendő számú fektetési lehetőség a délutáni pihenéshez? igen nem

27. A pelenkázó asztal fertőtlenítése minden gyermek pelenkázása után megtörténik?

igen nem csak szobatiszta gyermeket gondoznak

28. A pelenkakezelés: megfelelő nem megfelelő

csak szobatiszta gyermeket gondoznak

/megfelelő pelenkakezelés: a használt papírpelenkákat fóliaszákkal bélelt ledobóban gyűjtik, a székllettel szennyezett textilpelenkákat fertőtlenítőszeres, zárt edényben tárolják mosásig/

29. Rendszeres/szokásos játékfertőtlenítés gyakorisága járványmentes időszakban:

1 hetente v. gyakrabban 2 hetente ritkábban.....

30. A játékok fertőtlenítése megfelelően történik? igen nem

/megfelelő játékfertőtlenítés: megfelelő fertőtlenítőszerrel, előírt koncentrációban, elegendő behatási idővel/

31. Bejelentették-e az ÁNTSZ-nél a veszélyes készítményekkel végzett tevékenységet?

igen nem

32. Rendelkeznek-e a helyszínen a veszélyes készítményekről Biztonsági Adatlappal?

igen nem nem minden készítményről

33. A veszélyes anyagok/ készítmények tárolása: megfelelő nem megfelelő

/megfelelő tárolás: zárt helyiségben, elkülönítve, veszélyes anyagok legalul/

34. A családi napköziben a takarítás megfelelő? igen nem

/megfelelő takarítás: a helyiségekben naponta nedves, fertőtlenítőszeres takarítást végeznek. Más takarítóeszközt (vödör, felmosó ruha) használnak a konyhai és mást az egyéb helyiségekhez/

35. Az ellenőrzés során észlelt-e balesetveszélyes körülményeket?

igen, mégpedig.....
.....

nem

36. A fűtés módja: központi (távfűtés, kazánfűtés, cirkogejzír)

kéménybekötött gázkonvektor

gázkonvektor homlokzati (külső fali) kivezetéssel

egyedi (kályhák: cserép, olaj, hőtárolós, vas, stb.)

37. A nemdohányzók védelmével kapcsolatos szabályokat betartják-e?

igen nem

/nemdohányzók védelmének szabályai: nincs kijelölve dohányzóhely, tiltótábla ki van helyezve, nem sértik meg a dohányzásra vonatkozó tiltást/

38. Az elsősegélynyújtó felszerelés: hiánytalan hiányos nincs

/elsősegélynyújtó felszerelés:lázcsillapításhoz, sebellátáshoz szükséges gyógyszerek, felszerelések/

35. Nyújtanak -e alapellátáson túli szolgáltatást? igen nem

Amennyiben igen: speciális tanácsadás időszakos gyermekfelügyelet

más gyermeknevelést segítő szolgáltatás

39. Az ellenőrzéskor észlelt közegészségügyi hiányosságok felsorolása (a kérdőívben nem szereplő hiányosságokat is kérjük felsorolni):.....

.....

.....

A felmérés során tapasztaltakkal kapcsolatos egyéb megjegyzés:

.....

.....

Tervezett intézkedések.....

.....

A felmérőlapot kitöltötte:.....

Dátum:.....