«Погоджено»	«Погоджено»	«Затверджено»
Начальник Тернопільського районного управління ГУ Держспоживслужби в Тернопільській області	Начальник відділу освіти виконавчого комітету Великогаївської сільської ради Тернопільської області	Директор НВК «ЗОШ І-ІІІ ст.-ДНЗ с.Великі Гаї» Великогаївської сільської ради Тернопільської області
_____М.М.Сипко	_____І.Б.Глива	_____О.М.Кость

Паспорт
їдальні (харчоблоку)
НВК “ЗОШ І-ІІІ ст. – ДНЗ с. Великі Гаї“
Великогаївської сільської ради
Тернопільської області

Паспорт розроблено з урахуванням вимог Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом МОЗ України від 25.09.2020 №2205 і зареєстрованого в Мінюсті України 10.11.2020 р. за № 1111/35394

1. Назва закладу **Навчально-виховний комплекс «Загальноосвітня школа І-ІІІ ст.- дошкільний навчальний заклад с.Великі Гаї»**

2. Адреса **Тернопільський р-н, с.Великі Гаї, вул. Галицька, 44 а**

3.Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон **Кость Оксана Миколаївна, 0682310337**

3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон **Козуб Оксана Богданівна, 0969113494**

3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон **Гупало Наталя Валентинівна, 0673592589**

4. Проектна потужність закладу **640**

5. Фактична кількість учнів **415**

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням **415. (З них безкоштовним харчуванням: 1-4 класів -170 учнів, пільгових категорій – 30 учнів)**

графік харчування

Години	Класи
9.40-9.55	2-А 3-А 3-Б
10.40-11.00	1-А 1-Б 2-Б
11.45-12.00	4-А 4-Б
11.45-12.05	учні пільгових категорій Учні середніх та старших класів
12.50-13.00	Учні середніх та старших класів
14.00-14.30	ГПД 1-А, 1-Б
14.15-14.45	ГПД 2-А, 2-Б, 4-А
14.20-14.50	ГПД 3-А, 3-Б, 4-Б

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) – **24 грн. (для пільгових категорій)**

8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) – **немає.**

9. Дата та №_державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу **02.09.2016 р. та № r-VA-19-15-143**, його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) **в загальному корпусі, побудованому за типовим проектом**

10. Водопостачання (централізоване, локальне від артсвердловини, локальне від криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень, децентралізоване – від криниці без розводки водогінних мереж) **локальне від артсвердловини**
Стан водогінної мережі **задовільний**

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) **локальне (бойлер)** функціонує справно (так/ні) **так**, наявність резервного гарячого водопостачання **наявне.**

12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність **- локальне, стан задовільний**

13. Водовідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі) **локальне на малі очисні споруди**. Стан мережі водовідведення - **задовільний**

14. Вентиляція (загально-обмінна природна та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Стан системи вентиляції – **механічна (приточно витяжна)**

15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні) **природнє та штучне, так**

16. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів (так/ні) - **так**

17. Наявність необхідного набору виробничих цехів, їх санітарно-технічний стан, забезпеченість технологічним обладнанням (цех первинної обробки овочів, м'ясо-рибний цех, гарячий цех, мийне відділення столового посуду, мийне відділення кухонного посуду) – **у наявності є: цех первинної обробки овочів, м'ясо-рибний цех, гарячий цех (кухня), мийне відділення столового та кухонного посуду, 2 кладові.**

18. Наявність умов для обробки яєць (виділене місце, промарковані ємкості) - (так/ні) **так, є промарковані ємкості**

19. Наявність умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом в кожному виробничому та складському приміщеннях – умивальники (так/ні) - **так**

20. Забезпечення харчоблоку достатньою кількістю: кухонного посуду (так/ні %) **так, 80%,** столового посуду (так/ні %) **так, 90%,** розроблювального інвентарю (так/ні %) **так, 100%,** розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) **так, 100%**, мийних ванн (так/ні) **так, 100%,** мийних засобів (так/ні %) **так, 100%**, наявність сертифіката відповідності (так/ні) **так**; дезінфекційних засобів (так/ні) **так**, наявність свідоцтва про державну реєстрацію даного дезінфекційного засобу (так/ні) **так**, наявність регламенту на використання (методичні вказівки) (так/ні) **так**; прибирального інвентарю (так/ні) **так** дотримання умов зберігання (так/ні) **так**.

21. Наявність достатньої кількості складських приміщень (так/ні %) **так, 100%**

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) **так, 100%,** перелік наявного обладнання – **наявні 3 холодильники**
потреба у заміні (так/ні) **ні**

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) – **так, 100%**, перелік наявного обладнання: **2 електроплити, електросковорода, електром'ясорубка, овочерізка, пароконвектомат, роздаткова лінія з мармітами, бойлер, виведено місце під посудомийну машину**
потреба у заміні (так/ні) **ні**

24. Наявність умов для зберігання та миття зворотної тари (так/ні) - **так**

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) **так, 100**, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні) **так.**

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) - **так**, їх стан - **добрий**

27. Кількість працюючого персоналу - **3**; наявність у всіх працюючих відповідної освіти (так/ні) – **так (1)** своєчасне та повне проходження працюючими обов'язкового медичного огляду відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 №280 (так/ні) - **так;** забезпечення працюючих санітарним одягом (так/ні) - **так**, проведення навчання санітарно-гігієнічному мінімуму (так/ні) - **так**

28. Дотримання технологічного процесу приготування готових страв відповідно до картотеки страв (так/ні) - **так**

29. Наявність документації з контролю за організацією та якістю харчування дітей (так/ні) - **так**

30. Впровадження в закладі постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) (так/ні) – **так (створюються передумови для впровадження НАССР)**

31. Наявність договору на обслуговування їдальні, укомплектованість кадрами. Перелік постачальників харчових продуктів та сировини, наявність експлуатаційного дозволу у кожного постачальника та (або) дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів у кожного постачальника: **договір – наявний, кадрами укомплектована. Постачальники:**

1. «Агролідер» (м'ясо) – ЄДРПОУ 31130828
2. «МІБУЧ» (філе куряче) – ЄДРПОУ 43001327
3. ПП Литвин (хліб, кондитерські вироби) – код 2801209903
4. ФОП Перецька Я.Р. (хліб, кондитерські вироби) – код 3103601827
5. «Радивилівмолоко» (молочні продукти) – ЄДРПОУ 31259168
6. ПМП «Лотос» (риба) - ЄДРПОУ 21153067

7. ФОП Чайка (сипучі продукти, бакалія) – код 2888002858

32. Наявність супровідної документації на продукти харчування та продовольчу сировину (так/ні) **так**

33. Дотримання умов при поводженні з харчовими відходами (так/ні) **так**, наявність угоди на вивезення твердих побутових відходів (так/ні) - **так**

34. Проведення заходів щодо запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація, забезпеченість сітками, екранами) (так/ні) - **так,** наявність угод на проведення дератизації, дезінсекції (так/ні) - **так**

35. Обладнання буфетів (для закладів загальної середньої освіти) та буфетних груп (для закладів дошкільної освіти):

☑наявність умов доставки готових страв з харчоблоку до груп та буфетів закладу (так/ні) - **ні**;

☑обладнання буфетів та буфетних груп закладу відповідно до вимог чинного законодавства (так/ні) - **ні**; забезпеченість мийними ваннами (так/ні) - **так**, наявність проточної холодної та гарячої води (так/ні) - **так**, справність санітарно-технічного обладнання (так/ні) - **так**;

☑забезпеченість достатньою кількістю столового посуду (так/ні) - **так**, мийними засобами (так/ні) - **так**, прибирального інвентарю (так/ні) - **так**, розроблювального реманенту (дошки, ножі) (так/ні) - **так**;

☑забезпечення умов зберігання столового та кухонного посуду (наявність шафи, сушок тощо) (так/ні) - **так**

36. План заходів щодо покращення санітарно-технічного стану їдальні (харчоблоку) з метою приведення їх у відповідність до діючих вимог чинного законодавства:
закупити посудомийну машину;
докупити кухонний та столовий посуд.

Дата складання паспорту **09.03.2021 рік**

Підписи: _____ Козуб Оксана Богданівна (сестра медична школи)

_____ Гупало Наталя Валентинівна (ФОП, орендар)

_____ П.І.П. (посада) представника КУТОР „Центр аналітично- методичного та матеріально-технічного забезпечення розвитку освітніх закладів області»

КОМУНАЛЬНА УСТАНОВА ТЕРНОПІЛЬСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ «ЦЕНТР АНАЛІТИЧНО-МЕТОДИЧНОГО ТА МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РОЗВИТКУ ОСВІТНІХ ЗАКЛАДІВ ОБЛАСТІ» 43045673 УКРАЇНА ТЕРНОПІЛЬ

Прошнин Ю.З. методист