

«ПОГОДЖЕНО»

«ПОГОДЖЕНО»

« ЗАТВЕРДЖЕНО»

Начальник Кременецького
районного управління
Головного управління
Держпродспоживслужби
в Тернопільській області

Начальник відділу освіти,
культури, молоді та спорту
Лопушненської сільської ради
Кременецького району
Тернопільської області

Директор Розтоцької
загальноосвітньої школи I – II ступенів
Лопушненської сільської ради
Кременецького району
Тернопільської області

_____ А.І.Заєць

_____ Н.М.Дець

_____ Л.В.Довгалюк

Паспорт їдальні (харчоблоку) закладу освіти

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

1. Назва закладу Розтоцька загальноосвітня школа I – II ступенів Лопушненської сільської ради Кременецького району Тернопільської області
2. Адреса село Розтоки, площа Миру,4, Кременецький район, Тернопільська область, 47055.
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон Довгалюк Людмила Василівна, 0969532791
 - 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон немає
 - 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон немає
4. Проектна потужність закладу 160
5. Фактична кількість учнів 102
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 75
графік харчування наявний
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 14 грн.
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) не отримують задовільний
9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу r-UA-19-09-200 від 02.08.2016р.
його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) : в загальному корпусі закладу

10. Водопостачання (централізоване, локальне від артсвердловини, локальне від криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень, децентралізоване – від криниці без розводки водогінних мереж) **централізоване від артсвердловини**
Стан водогінної мережі **задовільний**
11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) **локальне** функціонує справно (так/ні) **так**, наявність резервного гарячого водопостачання **немає**.
12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність **централізоване, локальне, справне**
13. Водовідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі) **на вигріб**. Стан мережі водовідведення **задовільний**
14. Вентиляція (загально-обмінна природна та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Стан системи вентиляції **загально-обмінна природна та з механічним збудженням**
15. Освітлення (природне, штучне) **штучне**, обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні) **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 - так, мийне відділення столового посуду, мийне відділення кухонного посуду) - **гарячий цех – так; мийне відділення столового посуду і мийне відділення кухонного посуду – так; цех первинної обробки овочів, м'ясо-рибний цех – ні**
18. Наявність умов для обробки яєць (виділене місце, промарковані ємкості) - (так/ні) **так**
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, 70%**, столового посуду (так/ні %) **так, 70%**, розроблювального інвентарю (так/ні %) **так, 90%**, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) **так, 50%**, мийних ванн (так/ні) **так**, мийних засобів (так/ні %) **так, 70%**, 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 %) **ні, 50%**

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) **так, 100%**, перелік наявного обладнання **два холодильники, холодильна камера**, потреба у заміні (так/ні) **ні**
23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) **так, 50%**, перелік наявного обладнання **електрична плита, бойлер, електром'ясорубка, бледер** потреба у заміні (так/ні) **так**
24. Наявність умов для зберігання та миття зворотної тари (так/ні) **ні**
25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) **так, 60%**, 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) **ні**, їх стан **в харчоблоці відведено місце для зміни одягу персоналом їдальні**
27. Кількість працюючого персоналу **2**; наявність у всіх працюючих відповідної освіти (так/ні) **так**, 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) **ні**
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:
- **ТОВ «Бекерай», реєстраційний номер r-UA-19-09-158 від 27.07.2016р.;**
- **ФОП «Мазик Р.М.», реєстраційний номер 19-06-01 МТ від 14.08.2008р.**
- **ФОП «Горошко Л.П.», реєстраційний номер r-UA-19-09-11 від 24.06.2016р.;**
- **ТОВ «Кременецьке молоко», реєстраційний номер 19- 09- 09 МР від 14.01.2011р.**
32. Наявність супровідної документації на продукти харчування та продовольчу сировину (так/ні) **так**
33. Дотримання умов при поводженні з харчовими відходами (так/ні) **ні**, наявність угоди на вивезення твердих побутових відходів (так/ні) **ні**
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) ні, наявність проточної холодної та гарячої води (так/ні) ні, справність санітарно-технічного обладнання (так/ні) ні;

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

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

36. План заходів щодо покращення санітарно-технічного стану їдальні (харчоблоку) з метою приведення їх у відповідність до діючих вимог чинного законодавства оновлення кухонного інвентаря, придбання посуду, столів розробочних, столів та стільців для харчування учнів, заміна ваночок для миття посуду, умивальників, сушки, вентиляції, вікон, дверей, придбання миючих та дезінфікуючих засобів, засобів для дератизації, придбання комплектів спецодягу для працівників кухні та прибиральниць, виділення коштів для втілення програм щодо лабораторного контролю та проведення оцінки результатів лабораторних досліджень, запровадити в закладі постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР). бладнати кімнату для переодягання персоналу
Потребу подано у відділ освіти, культури, молоді та спорту Лопушненської сільської ради Кременецького району Тернопільської області.

Дата складання паспорту: 03 березня 2021 рік
число, місяць

Підписи: _____ Л.В.Довгалюк, директор школи,
відповідальний за організацію харчування

_____ П.І.П. орендаря (ФОП) приміщень харчоблоку

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