

„Погоджено”

Начальник територіального управління

Головного управління
Держпродспоживслужби
в Тернопільській області

С. П. Дорош
П.І.П.

„Погоджено”

Керівник

(територіального органу

управління освіти)

П. Т. Сидук
П.І.П.

«Затверджено»

Керівник

Даринський Ю. М. І. м.ст.

назва закладу освіти

Сова Ю. Ф.
П.І.П.

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 Міністрії України 10.11.2020 р. за № 1111/35394

1. Назва закладу *Державна загальноосвітня школа І-ї ст.*
2. Адреса *48146 вул. Стягунів 49 с. Даринів Тернопільського району Тернопільської області*
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон
Сова Юлія Фридрихівна тел. 0988829186
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон
Даринський Миколай Миколайович 0963536193
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон
4. Проектна потужність закладу *580*
5. Фактична кількість учнів *259*
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням *210*
графік харчування *10⁰⁰-10¹⁵ - 1 кмис, 10¹⁵-11⁰⁰ - 2 кмис, 11⁰⁰-11³⁵ - 3 кмис, 11³⁵-11⁵⁰ - 4 кмис, 11⁵⁰-12⁰⁵ - 5-8 кмис, 12⁰⁵-12³⁵ - 8-11 кмис.*
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) *8-9 грн*
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) *—*
9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу *28.09.2019р Г-ДА-19-14-311*

його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) _____

10. Водопостачання (централізоване, локальне від артезвердловини, локальне від криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень, децентралізоване – від криниці без розводки водогінних мереж) _____

Стан водогінної мережі добрий

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

12. Опалення (централізоване, локальне, пічне). Його справність автоматична котельня на електричному паливі. Стан добрий

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

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

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

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

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) необхідно обладнати цех первинної обробки овочів

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

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

20. Забезпечення харчоблоку достатньою кількістю: кухонного посуду (так/ні %) 30%, столового посуду (так/ні %) 50%, розроблювального інвентарю (так/ні %) _____, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) 100%, мийних ванн (так/ні) 100%, мийних засобів (так/ні %) _____, наявність сертифіката відповідності (так/ні) _____; дезінфекційних засобів (так/ні) _____, наявність свідоцтва про державну реєстрацію даного дезінфекційного засобу (так/ні) _____, наявність регламенту на використання (методичні вказівки) (так/ні) _____; прибирального інвентарю (так/ні) 100% дотримання умов зберігання (так/ні) _____

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

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) 100%, перелік наявного обладнання Холодильник, морозильна камера (2 шт), потреба у заміні (так/ні) _____

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) 100%, перелік миски для їжі (1 шт), для збору їжі, електричний чайник, електроплита наявного обладнання електричний, посудомийна машина, миска електрична, духовка, шафа посудова, картонні пакети, скляні, бляшар, стелит-сервіти, скляні виробники (власні), скляні пакети 3 шт, потреба у заміні (так/ні) _____

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

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) 40, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні) справні

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальня, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) _____, їх стан _____

27. Кількість працюючого персоналу 3; наявність у всіх працюючих відповідної освіти (так/ні) _____, своєчасне та повне проходження працюючими обов'язкового медичного огляду відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 №280 (так/ні) _____; забезпечення працюючих

санітарним одягом (так/ні) _____, проведення навчання санітарно-гігієнічному мінімуму (так/ні) _____

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

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

30. Впровадження в закладі постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) (так/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: ФОП Кеттло Ж.І. І-ІА -1914-432, ФОП Чиньбаши І.С. 41034, ФОП Зітешан Ж.М. І-ІА-19-14-528, ТОВ "Редіквіл" 12-13-24/МР

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

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

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

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) _____;

☒ обладнання буфетів та буфетних груп закладу відповідно до вимог чинного законодавства (так/ні) _____; забезпеченість мийними ваннами (так/ні) _____.

наявність проточної холодної та гарячої води (так/ні) _____, справність санітарно-технічного обладнання (так/ні) _____;

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

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

36. План заходів щодо покращення санітарно-технічного стану їдальні (харчоблоку) з метою приведення їх у відповідність до діючих вимог чинного законодавства

1. Обладнати їдальню для первинної обробки овочів
2. Зробити кількісний реєстр харчоблоку і їдальні
3. Придбати посуд, каструлі
4. Придбати скляні, сміттєві, шифри для однієї персоналу

Дата складання паспорту 25.02. 2021 рік
число, місяць

Підписи:

 Сова ІО.І.

П.І.П. (посада) представника закладу освіти
відповідального 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»