

"Погоджено"

Начальник Збаразького
управління
Головного управління
Держпродспоживслужби
в Тернопільській області

Богдан ТАБАКА

Підпис

П.І.П.

"Погоджено"

Начальник управління
освіти, молоді та спорту
Збаразької міської ради

Володимир ФЛІНТА

Підпис

П.І.П.

"Затверджено"

Керівник Збаразької
ЗОШ І-ІІІ ст. №3
імені Михальського
Тараса Романовича

Олександр СЕРЕДЮК

Підпис

П.І.П.

Паспорт

харчоблоку Збаразької загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів №3 імені Михальського Тараса Романовича

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 Збаразька ЗОШ І-ІІІ ступенів №3 імені Михальського Т.Р.
2. Адреса м. Збараж, вул. Заводська, 17
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон Середюк Олександр Васильович, 0966081295
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон не має
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон не має
4. Проектна потужність закладу 560
5. Фактична кількість учнів 225
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 225
графік харчування 10.10год.-10.30год; 11.15год.-11.35год.
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 16 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 г-и-а-19-06-366 від 05.09.2016 року, його розташування: в загальному корпусі закладу.
10. Водопостачання централізоване. Стан водогінної мережі задовільний.
11. Гаряче водопостачання локальне функціонує справно так, наявність резервного гарячого водопостачання ні
12. Опалення локальне, його справність справне.
13. Водовідведення стічних вод централізоване. Стан мережі водовідведення задовільний.

14. Вентиляція загально-обмінна природна. Стан системи вентиляції задовільний.
15. Освітлення природне та штучне, обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів так.
16. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів так.
17. Наявність необхідного набору виробничих цехів, їх санітарно-технічний стан, забезпеченість технологічним обладнанням гарячий цех, мийне відділення столового посуду, мийне відділення кухонного посуду.
18. Наявність умов для обробки яєць – так, промарковані ємкості.
19. Наявність умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом в кожному виробничому та складському приміщеннях – умивальники так.
20. Забезпечення харчоблоку достатньою кількістю: кухонного посуду так, 60%, столового посуду так, 80%, розроблювального інвентар так, 60%, розроблювальних столів та реманенту так, 70%, мийних ванн так, мийних засобів так, 80%, наявність сертифіката відповідності так; дезінфекційних засобів так, наявність свідоцтва про державну реєстрацію даного дезінфекційного засобу так, наявність регламенту на використання так; прибирального інвентарю так, дотримання умов зберігання так.
21. Наявність достатньої кількості складських приміщень так, 80%.
22. Забезпеченість холодильним обладнанням так, перелік наявного обладнання холодильник ВЕКО, холодильник Snaige, потреба у заміні так.
23. Забезпеченість технологічним обладнанням так, 40% перелік наявного обладнання електроплита, марміт, електром'ясорубка, потреба у заміні так.
24. Наявність умов для зберігання та миття зворотної тари так.
25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць ні 50%, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники) так.
26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова) так, їх стан задовільний.
27. Кількість працюючого персоналу 1; наявність у всіх працюючих відповідної освіти так, своєчасне та повне проходження працюючими обов'язкового медичного огляду відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 №280 так; забезпечення працюючих санітарним одягом так, проведення навчання санітарно-гігієнічному мінімуму так.
28. Дотримання технологічного процесу приготування готових страв відповідно до картотеки страв так.
29. Наявність документації з контролю за організацією та якістю харчування дітей так.
30. Впровадження в закладі постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) так.
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: _____

32. Наявність супровідної документації на продукти харчування та продовольчу сировину так.

33. Дотримання умов при поводженні з харчовими відходами так, наявність угоди на вивезення твердих побутових відходів так.

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

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

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

Дата складання паспорту 05.03. 2021 рік
число, місяць

Підписи: _____

Катеринюк Світлана Андрониківна заступник
директора школи з навчально-виховної роботи
представника закладу освіти
відповідального за організацію харчування

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