

Погоджую
Начальник
Тернопільського
районного управління
Головного управління
Держпродспоживслужби
в Тернопільській області
_____ **М.М.Сипко**

Погоджую
Начальник відділу освіти
Великобerezовицької
селищної ради
Тернопільської області
_____ **В.З.Цаль**

Затверджую
Керівник закладу освіти
НВК «Мишковицька
ЗОШ І-ІІІ ст. – ДНЗ»
Великобerezовицької
селищної ради
Тернопільської області
_____ **А.І.Чернець**

Паспорт
їдальні (харчоблоку) освітнього закладу
Великолуцької ЗОШ І ступеня –
філії навчально-виховного комплексу
«Мишковицька ЗОШ І – ІІІ ступенів –
дошкільний навчальний заклад»
Великобerezовицької селищної 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

2021

1. Назва закладу **Великолуцька загальноосвітня школа І ступеня –філія комунального закладу навчально-виховного комплексу «Мишковицька загальноосвітня школа І – ІІІ ступенів – дошкільний навчальний заклад» Великобerezовицької селищної ради Тернопільської області**
2. Адреса **47731, вул. Лесі Українки,15, с. Велика Лука, Тернопільський район, Тернопільська область**
- 3.Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу (завідувач філії), телефон
Карабін Марія Ярославівна, +38 0987867085
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон
Фостата Марія Андріївна, +380987413823
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон
_____ - _____
4. Проектна потужність закладу **70 учнів**
5. Фактична кількість учнів **39 учнів**
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням **39 учнів**

Графік харчування

I - 10.30 – 1,2 класи
II – 10.45 – 3,4 класи

Харчування дітей здійснюється відповідно до норм затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004р. №1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах». Щодня на кожний наступний день відповідно до наявності продуктів харчування та з урахуванням примірного двотижневого меню з картотеки справ складається меню-розклад.

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) **25 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 _____, його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) __
У пристосованому приміщенні
10. Водопостачання (централізоване, локальне від артсвердловини, локальне від криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень, децентралізоване – від криниці без розводки водогінних мереж).

У закладі централізоване водопостачання (із сільської башні), наявна гаряча протічна вода у харчоблоці за рахунок встановленого бойлера.

Стан водогінної мережі **задовільний.**

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

12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність
Локальне, власна паливна, справне

13. Водовідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі) **локальне, 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

Вентиляція природна та з механічним збудженням. Система вентиляції задовільна

15. Освітлення (природне, 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, за виключенням: одні двері дерев'яні, потребують заміни.**

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)

Наявна кухня, мийне відділення посуду. Приміщення підтримується в задовільному стані. Потребує ремонту.

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, 100%**, столового посуду (так/ні %) **ТАК, 100%**, розроблювального інвентарю (так/ні %) **ТАК, 100%** розроблювальних столів та реманенту (так/ні % **ТАК, 50%**, мийних ванн (так/ні) **НІ**, мийних засобів (так/ні %) **ТАК**, 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 **ХОЛОДИЛЬНИК – 1**, потреба у заміні (так/ні) **НІ**

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) **ТАК, 80%**, перелік наявного обладнання **ГАЗОВА ПЛИТА, М'ЯСОРУБКА, БОЙЛЕР**. потреба у заміні (так/ні) **ТАК, ГАЗОВА ПЛИТА підлягає заміні.**

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, електрорушник (так/ні) **ТАК**

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

27. Кількість працюючого персоналу **1**; 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**, проведено 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**

Документація харчоблоку:

- Журнал здоров'я працівника харчоблоку.
- Журнал бракеражу сирової продукції.
- Журнал бракеражу готової продукції
- Журнал виконання норм харчування
- Перспективне меню
- Картотека страв
- Меню-розклади
- Калькуляційні картки
- Технологічні картки
- Журнал обліку температурного режиму холодильника

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

Впроваджуються передумови

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

Договору на обслуговування їдальні немає, оскільки їдальня самодіяльна. Продукти харчування закупляються батьками разом із шкільним кухарем в магазині. Всі супровідні документи наявні. Кадрами харчоблок укомплектований: кухар-0,5ст.+0,5ст-підсобний робітник

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

33. Дотримання умов при поводженні з харчовими відходами, **ТАК**. Наявність угоди на вивезення твердих побутових відходів (Так/Ні) **НІ** .Але поблизу їдальні є сільський бак для сміття, ним користуються працівники харчоблоку

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)**ТАК**, справність санітарно-технічного обладнання (так/ні) _____;

☒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 **Приміщення харчоблоку та підсобного приміщення потребують капітального ремонту: замінити газову плиту, придбати новий посуд, москітну сітку тощо**

Дата складання паспорту **_01 березня 2021 рік**

Підписи: _____ Карабін Марія Ярославівна, завідувач філії,
відповідальна за організацію харчування

_____ представник КУТОР „Центр
аналітично- методичного та матеріально-
технічного забезпечення розвитку освітніх
закладів області»