

ПОГОДЖУЮ
Начальник Чортківського районного
управління Головного управління
Держпродспоживслужби
в Тернопільській області
_____ Оксана ШЕТЕЛИНЕЦЬ
“_____” _____ 2025 р.

ПОГОДЖУЮ
Начальник
Відділу освіти
сім’ї, молоді та спорту
Гусятинської
селищної ради
_____ О.Т.Туткалюк

ЗАТВЕРДЖУЮ
Керівник (директор) школи
_____ Надія ЛЮБА
_____ 2025 р.

**Паспорт
їдальні (харчоблоку)
загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів села Личківці**

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

1. Назва закладу: Загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів
2. Адреса: с.Личківці вул. Шкільна, 36
3. Прізвище, ім’я по батькові керівника закладу, телефон: Н.О.Люба, 0968007926
- 3.1. Прізвище, ім’я по батькові медичного працівника закладу, телефон: Л.В. Дзюбас, 0967039713
- 3.2. Прізвище ім’я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон:- _____
4. Проектна потужність закладу: 320 учнів
5. Фактична кількість учнів: 86
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням - 60 учнів
графік харчування: - 1-4 класи - 10.40 год - 11.00 год
- 5-11 класи 11.45 год - 12.00 год
7. Вартість харчування на одну дитину (грн) 50 грн,
учні пільгових категорій - 50 грн.
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) - буфет відсутній
9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу:-
10. Загальна площа харчоблоку: 149,5 м²
11. Водопостачання: централізоване
Стан водогінної мережі - задовільний, свердловина глибиною - 40 м.

12. Гаряче водопостачання: -локальне (бойлер), функціонує справно, резервне гаряче водопостачання - відсутнє.
13. Опалення: -централізоване, справне.
14. Водовідведення стічних вод: локальне на вигріб. Стан мережі водовідведення задовільне.
15. Вентиляція загально-обмінна природна, місцева. Стан вентиляції задовільний. Вентиляційне обладнання функціонує в межах допустимих санітарних норм.
16. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів: так.
17. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів-так.
18. 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) - задовільна.
19. Наявність умов для обробки яєць (виділене місце, промарковані ємкості) - так.
20. Наявність умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом в кожному виробничому та складському приміщеннях - умивальники - так.
21. Забезпечення харчоблоку достатньою кількістю: кухонного посуду - так на 90%, столового посуду - так на 90%, розроблювального інвентарю (так/ні%) - так на 100%, розроблювальних столів та реманенту - так на 100%, мийних ванн - так, мийних засобів - так на 100%, наявність сертифіката відповідності - так; дезінфекційних засобів - так, наявність свідоцтва про державну реєстрацію даного дезінфекційного засобу - так, наявність регламенту на використання (методичні вказівки) - так; прибирального інвентарю - так дотримання умов зберігання - так.
22. Наявність достатньої кількості складських приміщень - так на 100%
- 23.Забезпеченість холодильним обладнанням - так на 100%, перелік наявного обладнання: холодильник з морозильною камерою - 1, морозильна камера -1, потреба у заміні - ні.
24. Забезпеченість технологічним обладнанням - так на 100%, перелік наявного обладнання: електроплити - 2, мармід - 1, потреба у заміні -ні.
25. Наявність умов зберігання та миття зворотної тари - так.
26. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць - так на 100%, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни умивальники при вході до обіднього залу - так, справні, електросушилки -так. В наявності паперові рушники - так.

27. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу: роздягальня, кімната приймання їжі - так, в задовільному стані; санітарний вузол - так, духова - ні.
28. Кількість працюючого персоналу - 3 особи: Храплива М.А. - кухар Дзюбас Л.В. - підсобний працівник, Юстин Т.М. підсобний працівник - комірник; 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 частково, проведення навчання санітарно-гігієнічному мінімуму - так.
29. Дотримання технологічного процесу приготування готових страв відповідно до картотеки страв - так.
30. Наявність документації з контролю за організацією та якістю харчування дітей - так.
31. Впровадження в закладі постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) - в процесі впровадження.
32. 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: супровідні документи на харчові продукти та сировину є в наявності.
33. Наявність супровідної документації на продукти харчування та продовольчу сировину - так.
34. Дотримання умов при поводженні з харчовими відходами - так, наявність угоди на вивезення твердих побутових відходів - ні.
35. Проведення заходів щодо запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація, забезпеченість сітками, екранами) - так, наявність угод на проведення дератизації, дезінсекції - ні.
36. Обладнання буфетів (для закладів загальної середньої освіти) та буфетних груп (для закладів дошкільної освіти): буфет у закладі загальної середньої освіти відсутній, організація харчування здійснюється через їдальню.