

ПАСПОРТ
Інвентаризації харчоблоку освітнього закладу
станом на грудень 2019 року

НВО «Новомиргородська ЗШ І-ІІІ ступенів №3-ДНЗ»

Юридична адреса закладу: м.Новомиргород, вул.Соборності,43

Телефон: 4-13-67

ПІБ керівника закладу Свистунова Т.І.

Тип освітнього закладу Навчально-виховне об'єднання

Введено в експлуатацію: 1986 р.

Проведено капітальний ремонт (останній рік проведення)

Проведено поточний ремонт (останній рік проведення): 2018 р.

Проектна потужність закладу: 1176

Фактично дітей: 470

Фактична кількість працівників: 73

Структура працівників харчоблоку:

№ з/п	Посада	Кількість	Відповідна освіта (так/ні)
1	Шеф-кухар		
2	Кухар	1	кухар
3	Кухонний працівник	1	кухар
4	Технічний персонал		

2. Харчоблок власний / орендований:

Хто організовує харчування:

Харчування організовано на базі сторонніх
організацій громадського харчування
(так/ні):

Назва організації:

Юридична адреса організації

Наявність договору на організацію
харчування:

Реєстраційний номер оператора ринку
харчових продуктів

3. Харчоблок:

в окремій будівлі (так/ні):

типовий (так/ні):

в пристосованому приміщенні (так/ні):

4. Спосіб організації харчування:

№ з/п		Так/Ні
1	Харчоблок, який працює на сировині	так
2	Харчоблок, який працює на напівфабрикатах	

3	Їдальня – роздаткова	
4	Буфет	
5	Приміщення для прийому їжі	
6	Інші форми організації	
7	Відсутнє все вищенаведене	

5. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР (так/ні)

6. Інженерне забезпечення харчоблоку:

№ з/п		Так/Ні
1	Водопостачання: - централізоване - власна свердловина закладу - власний колодязь - наявність санітарного паспорту на джерело нецентралізованого водопостачання (колодязь, свердловина) - у випадку використання інших джерел вказати відомчу належність - вода привозна (звідки) - інші	так
2	Гаряче водопостачання в мережі закладу (вказати джерело)	бойлер
3	Наявність резервного гарячого водопостачання (яке саме)	Ел.котел
4	Опалення: - централізоване - власна котельня (вказати– на газу, твердопаливна, на альтернативному паливі) - пічне	Власна котельня на альтернативному паливі
5	Водовідведення - централізоване - <u>на вигріб (угода на вивезення стоків)</u> - локальні очисні споруди - септик на подвір'ї закладу	
6	Вентиляція - <u>припливно-витяжна</u> - витяжна - через квартирки - інша	

7. Забезпечення харчоблоку питною водою, яка відповідає вимогам НД (так/ні, останні результати лабораторних досліджень): __18.08.2018
№256/316 _____

8. Наявність захисних плафонів освітлювального обладнання (так/ні): так
До потреби 10 освітлювальних ламп

9. Для перевезення сировини та харчових продуктів використовується:

№ з/п		Так/Ні	Дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування (як саме)
1	Спеціалізований транспорт закладу		
2	Спеціалізований транспорт підприємства громадського харчування, яке обслуговує заклад		
3	Спеціалізований транспорт організацій – постачальників харчових продуктів	так	Санітарний паспорт на автомобіль
4	Спеціалізований транспорт відсутній		

10. Наявність затвердженого переліку постачальників продуктів харчування (так/ні):

№ з/п	Постачальник	Вид сировини / харчової продукції	Реєстраційний номер оператора ринку, експлуатаційний дозвіл
1	п.п. Лінчевський С.М.	Овочі, крупи, риба, м'ясо курки, олію, молочні продукти, масло, кондитерські вироби.	
2	ПАТ «Райагротехсервіс»	хліб	

11. Оздоблення поверхонь в різних приміщеннях харчоблоку, яке піддається чищенню, обробленню (вказати окремо по кожному приміщенню):

стеля: -

стіни: кахлева плитка

підлога: плитка, дерево

вікна, двері: пластик, дерево

12. Наявність москітних сіток на вікнах, дверях (так/ні): є в наявності

13. Характеристика харчоблоку закладу:

Набір приміщень	Площа	Перелік обладнання				
		Технологічне (плити, мийні ванни та інше)	Холодильне обладнання (перелік з кількістю одиниць/рік випуску)	Наявність раковин для миття рук працівників	Інше обладнання	Відсутнє необхідне обладнання (вказати яке)
1.Обідній зал (з зоною для першокласників) і роздавальна	186,90					
-умивальня перед обіднім залом				3 шт.		

-буфетна стійка та комора						
2. Кухня, в тому числі: - гарячий цех - холодний цех - цех різання хліба - м'ясний та рибний цехи - овочевий цех	58м ²	Плити 4 шт.	Холодильник «Днепр» 2006 р.		Столи 5 шт. для обробки продуктів жарова шафа	
3. Мийна столового, буфетного та кухонного посуду	23м ²	Ванни 6 шт.		1 шт.	Столи для чистого посуду 2 шт.	
4. Охолоджувальна камера: - м'ясних продуктів - рибних продуктів - молочних продуктів, жирів та гастрономії - овочів - харчових відходів (у тому числі не охолоджувальне приміщення)	31.80		Морозильна камера VDD-300 2006 р. Морозильна камера «Беко» 2014 р. Холодильник «Снайге» 2006р. Холодильник «Норд» 2010 р.			
5. Комора сухих продуктів, <u>овочів</u> , напоїв, соків	1.30м ² 7,2 м ²					
6. Завантажувальна і тарна	-					
7. Мийна для яєць	-				Миски для миття яєць 4шт.	
8. Інвентарна, білизняна	-					
9. Гардеробна для персоналу з душовою та туалетом	1,30м ² 2 м ²			1 шт.		
Обладнання буфетів						

14. Дотримання поточності технологічного процесу приготування страв:
Страви готуються в шкільній їдальні

15. Забезпечення контролю за температурними режимами високотемпературного, холодильного обладнання (електричні духові шафи тощо, контрольні термометри):
Метрологічної повірка протокол №1 від 30.11.2018 р.

16. Забезпечення дітей умовами з дотримання особистої гігієни:
-кількість рукомийників перед їдальнею: 3 шт.
-наявність мила є в наявності
електросушарок (кількість їх) рушники особисті

17. Оснащення посудом:
-кількість комплектів столового посуду: 556

- кількість комплектів столових приборів: 175

кількість комплектів чайного посуду: 460

18. Оснащення кухонним посудом (так//ні, їх кількість):
розробними столами: так 5 шт.
розробним інвентарем так
дошками: 5 шт.
ножами: 10 шт. марковані згідно до процесу обробки сировини

19. Їдальня оснащена меблями:
Кількість посадкових місць: 130 чол.
Площа на 1 місце: 1,43 м²
Кількість дітей, які харчуються: 265 чол.
З них отримують гаряче харчування: 265

Користуються буфетною продукцією: в їдальні буфет відсутній

Достатня кількість меблів (так/ні):
потребують заміни меблі для їдальні

20. Достатня кількість прибирального інвентарю (так/ні): так
Окремо для санвузла (так/ні): так
зроблений з матеріалів, що підлягають обробці (металевий, пластиковий тощо): пластиковий, дерев'яний

21. Примірне двотижневе меню погоджено органами Держпродспоживслужби (так/ні): так
12.08.2019 року

22. Здійснення виробничого лабораторного контролю готових страв, змивів (так/ні): з періодичністю:
За плануванням Держпродспоживслужби

23. Наявність документації, яка підтверджує якість харчових продуктів (товаро-транспортних накладних, паспортів якості, декларацій виробника тощо): Є в наявності накладні, сертифікати якості

24. Наявність карток-розкладів страв (так/ні): так
картки затверджені керівником закладу (так/ні): так 12.08.2019 р.

25. Наявність нахарчоблоці документації з організації харчування (так/ні): В повному обсязі (так/ні): так
чи правильно ведеться:

26. Графік харчування учнів:

Зміна	№ перерви, тривалість перерви	Класи
I зміна	4 перерва 20 хв.	1 класи, 5-11 класи
II зміна	5 перерва 20 хв.	2,4 класи
Після уроків	13.20-13.40 20 хв.	3 класи

27. Відповідальна особа за організацію харчування в закладі (посада, телефон):
Завгосп тел. 0987507189 Флоря Г.І.

28. Проведення дератизації та дезінсекції кожного місяця згідно договору

- власними силами:

- по договору (№, дата, назва підприємства):
Новомиргородським районним КМВП «Профілактичної дезінфекції муніципальні в особі Полякової Г.М.

29. Договір про надання послуг щодо вивозу твердих побутових (№, дата, назва підприємства):
Постійно діючий договір з 2017 року Новомиргородські муніципальні інженерні мережі

30. Забезпечення вивозу харчових відходів

власними силами: вигрібна яма

по договору (№, дата, назва підприємства):

31. Забезпечення спецодягом кожного працівника харчоблоку, не менше 2 комплектів для заміни (так/ні): 2 комплекти

32. Організація прання спецодягу працівників: самостійно

33. Забезпечення дозволеними дезінфікуючими та миючими засобами в достатній кількості (так/ні): забезпечені Клінідезом дезінфікуючим, але не достатньо
забезпечені Клінідезом для миття посуду, але не достатньо

(якими саме):

34. Пропозиції щодо покращення санітарно-технічного стану харчоблоку, придбання обладнання, покращення роботи харчоблоку тощо:
Заміна ел.плит 4 шт., жарова шафа 1 шт., придбання ел.мясорубки, столів для розробки, посуду 200 комплектів, 200 ложок, 200 чашок, електросушилки, витяжка, заміна вікон, дверей, капітальний ремонт їдальні, обідні столи 20 шт., стільці 20 шт., розроблений інвентар дошки для обробки сировини, резинові ковбики 6 шт.

35. Виконання заходів щодо усунення невідповідностей (яких саме, строки):

« ____ » _____

Директор НВО
(уповноважена особа)

Свистунова Т.І
(прізвище, ім'я, по батькові)