

Паспорт

харчоблоку

Миронівського центр

розвитку дитини «Зернятко»

Миронівської міської

ради.

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

1.1. Адреса, телефон: 08801 вулиця Чкалова, 38 я, місто Миронівка, Київська область, тел..5-12-59

1.2. Прізвище директора закладу: Галка Лілія Вікторівна

1.3. Прізвище медичного працівника: Гук Любов Володимирівна

1.4. Тип закладу: Заклад дошкільної освіти

1.5. Проектна потужність (вмістимість) закладу/фактична 140

1. Організація харчування дітей, графік та умови харчування. Наявність договору на обслуговування їдальні, укомплектованість кадрами.

У закладі організовано 3-ти разове харчування дітей, яке здійснюється відповідно до норм, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах (затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 17.04.2006 № 298/227; зі змінами) та відповідає добовій потребі дитячого населення у вітамінах, білках, жирах, вуглеводах та енергії відповідно до додатків до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 18 листопада 1999 року № 272 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії». Утримання та оснащення приміщень харчоблоку, транспортування, приймання та зберігання харчових продуктів, обробка сировини, виробництво та реалізація продукції, а також умови праці та особиста гігієна персоналу харчоблоку відповідають вимогам Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, від 17 квітня 2006 року № 298/227 та Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України 01 червня 2005 року № 242/329.

Харчування дітей організується на основі примірного двотижневого меню на зимово-весняний та літньо-осінній періоди окремо. На всі страви наявні технологічні карти із зазначенням температурних режимів обробки страв.

Харчоблок укомплектований кваліфікованими кадрами згідно з штатним розписом закладу.

Графік харчування:

	І молодша група	II молодша група	Середня група	Старша група
Сніданок	8.20	8.25	8.30	8.35
Обід	12.00	12.15	12.25	12.35
Підвечірок	15.20	15.25	15.30	15.35

1. 1. Кількість посадкових місць, площа на посадкове місце 140 місць, 1 м².

2. 2. Кількість дітей у закладі: 150

3. 3. Харчоблок власний, організатором харчування є управління освіти міської ради

Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів r – UA – 10 – 07 – 110 (наказ від 12.06.2018 р № 10-29.2.7-04/172)

1. Спосіб організації харчування

		ТАК/НІ	Примітка
3.1.	Харчоблок (власне виробництво на сировині)	так	
3.2.	Привозне харчування, напівфабрикати	ні	
3.3.	Буфет-роздаткова	так	
3.4.	Буфет	ні	
3.5.	Приміщення для прийому їжі	так	
3.6.	Відсутнє все вищенаведене	ні	

1. 7. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР ні

2. Забезпечення виробництва на харчоблоці

3. 1. Тип приміщення харчоблоку: типове.

4. 2. Відповідність приміщення:

Харчоблок:

- Стеля – бетонні блоки, пофарбована водостійкою фарбою
- Стіни - панелі, облицьовані глазурованою плиткою на висоту 3,0 м.
- Вікна - металопластикові
- Двері – металопластикові
- Підлога - кахляна
- Контактні поверхні - металеві (харчова нержавіюча сталь)

Комора:

- Стеля – бетонні блоки, пофарбована водостійкою фарбою
- Стіни - штукатурені і пофарбовані водостійкою фарбою
- Вікна - металопластикові
- Двері – металопластикові
- Підлога - кахляна

1. 3. Забезпечення питною водою, яка відповідає гігієнічним вимогам, забезпечення гарячою та холодною протічною водою: Заклад забезпечений водою від центральної мережі водопостачання міста. Згідно з дослідженням Миронівська філія ДУ «Київський ОЦКПХ МОЗ» вода, якою забезпечений

заклад відповідає ДСанПін 2.2.4-171-10 по мікробіологічним показникам. Гаряче водопостачання від електробойлера на 50 м³

2. 4.Стан водопровідної мережі: задовільний, проведено внутрішню мережу водопостачання, проточна вода підведена до заготівельного цеху та мийного відділення харчоблоку.

3. 5.Стан каналізаційної мережі : задовільний, проведено внутрішню мережу каналізації. Скид стоків у централізовані каналізаційні канали.

4. 6.Стан вентиляційної мережі : задовільний, система вентиляції загальнообмінна природна через вентиляційні канали, квартирки та місцева витягувальна з механічним збудженням, зонт якої встановлено над електричною плитою.

5. 7.Відповідність освітлювального обладнання: Усі приміщення харчоблоку достатньо забезпечені природним та штучним освітленням. Штучне освітлення забезпечується за допомогою ламп розжарювання. Всі лампи мають захисні плафони, , що відповідає вимогам Санітарного регламенту, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від № 234 .

6. 8.Наявність необхідних виробничих та допоміжних, складських приміщень, овочесховища (перелічити) та їх стан: мийне відділення, варочний цех, овочевий цех , 1 комори сухих продуктів, овочевий підвал знаходяться у належному стані

7. 9.Достатня кількість та відповідність:

- кухонного та столового посуду:кухонний посуд в достатній кількості, в наявності 3 комплекти столового посуду. Весь посуд відповідає вимогам Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах (затвердженої наказом Міністрества освіти і науки України від 17.04.2006 № 298/227; зі змінами)

- промаркованого розробочного інвентаря: робочий інвентар промаркований та в достатній кількості, відповідає вимогам

- прибирального інвентаря та місць його зберігання: наявний прибиральний інвентар в достатній кількості, відповідає вимогам, зберігається у спеціально відведеному місці

1. 10.Перелік дезінфікуючих та миючих засобів : антисептик для рук, миючий засіб «Вухастий нянь», сода, мило господарське

4.11.Достатня кількість, відповідність та перелік технологічного і холодильного обладнання, його стан: електроплита (2), холодильник (4), морозильна камера (1), бойлер (80 л), м'ясорубка (3), пекарська шафа з терморегулятором (1), ; обладнання знаходиться у задовільному стані

4.12. Забезпечення технологічного процесу приготування страв згідно з картотекою та дотримання поточності виробництва: технологічний процес приготування страв виконується згідно з картотеками, поточність дотримується. На всі

страви наявні технологічні карти із зазначенням температурних режимів обробки страв.

До приміщення харчоблоку веде окремий вхід, також наявний окремий вихід до роздавальної . Дотримуються правила товарного сусідства та поточності виробництва.

1. 4.13.Дотримання вимог до гігієни персоналу, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами :

- відповідність кваліфікаційним вимогам : **наявні документи про освіту**
- систематичне проведення навчання персоналу: **систематично проходять санмінімум**
- повнота та вчасність проходження медичних оглядів: **відповідно до вимог наказу МОЗ № 280 від 23.07.2002 р**
- наявність протипоказань: **відсутні**
- забезпечення спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни: **Персонал харчоблоку забезпечений спецодягом та засобами гігієни у повному обсязі**
- наявність інструктивних матеріалів (посадові інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації тощо): **наявні у куточку споживача посадові інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації**

1. 14.Наявність переліку постачальників: **ФОП Ярош В.О., ФОП Якименко І.М.,ФОП Верхолаз Н.О., ФОП Шпиль В.В., ПАТ Кагма**

2. 15.Наявність супровідних документів на харчові продукти та сировину: **наявні документи, які засвідчують якість та безпеку продуктів, сировини та накладні**

3. 16.Забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування: **забезпечено транспорт постачальника, який відповідає санітарним вимогам**

4. 17.Ведення документації харчоблоку: **документація з організації харчування ведеться відповідно до наказу МЦРД «Зернятко» від 27. 12. 2018 № 62**

1. 18.Відповідність поводження з відходами: **наявний журнал відходів та промарковані бачки з кришками для відходів**

2. 19.Організація «питного режиму» в закладі: **Питний режим в закладі забезпечується кип'яченою водою з харчоблоку відповідно до р.5, п.5 Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, наказ МОЗ від 24.03.2016 № 234**

3. 20.Наявність програм лабораторного контролю, оцінка результатів лабораторних досліджень, належне зберігання «добових проб»: **Наявні лабораторні дослідження води, що відповідають ДСанПіН 2.2.4-171-10. Добові проби зберігаються у окремому холодильнику протягом 24 годин після видачі страв при температурі від +2 до +6°C з маркуванням назви страви та часу реалізації.**

4. 21.Задokumentовані процедури прибирання, миття і дезінфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація): **наявні графіки прибирання, інструкції щодо поводження із дезінфекційними заходами. Адміністарцію закладу укладено договір із ТОВ «Медична дезинфекція» на дезінсекційні та дератизаційні заходи № 52 від 12.02.2019 року.**

5. 22.Належне зберігання та облік токсичних речовин, в т.ч. деззасобів: **деззасоби зберігаються у спеціальній шафі, у недоступному для дітей місці**

4.23.Наявність аптечки першої невідкладної допомоги: **наявна**

5. Виявлені невідповідності: **оновити посуд.**

6. Пропозиції по покращенню роботи харчоблоку: **оновити посуд.**

7. Виконання заходів по усуненню невідповідностей. **Протягом 2020 – 2021 року оновили посуд.**