

„Погоджено”
Начальник Козівського
районного

„Погоджено”
Керівник

„Затверджено”
Керівник

Головного управління
Держпродспоживслужби
Тернопільської області

Купчинецького гуманітарного
відділу

П.І.П.

Підпис

П.І.П.

Підпис

П.І.П.



Паспорт

їдальні (харчоблоку) закладу освіти

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 Денисівська загальноосвітня школа І-ІІ ступенів
2. Адреса с.Денисів вул.. Шкільна ,1 Тернопільського району Тернопільської обл
- 3.Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон Вальчишин Марія Олегівна, 0967888003
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон Буковська Тетяна Миколаївна, 0962905010
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон ---
4. Проектна потужність закладу 200 учнів
5. Фактична кількість учнів - 81
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 56
графік харчування $10^{30} - 10^{00}$
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 10 гривень
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 2-сА 19-08-176, його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні),

побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) – окреме пристосоване приміщення

10. Водопостачання (централізоване, локальне від артсвердловини, локальне від криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень, децентралізоване – від криниці без розводки водогінних мереж) – локальне від артсвердловини

Стан водогінної мережі задовільний

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) - локальне функціонує справно (так/ні) так, наявність резервного гарячого водопостачання немає.

12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність - централізоване

13. Водовідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі) - локальне. Стан мережі водовідведення - задовільний

14. Вентиляція (загально-обмінна природна та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Стан системи вентиляції задовільний.

15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні) – природне, так

16. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів (так/ні) - так

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) є окремі кімнати

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 100%, мийних ванн (так/ні) так, мийних засобів (так/ні %) так 100%, 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 так, холодильник , холодильна камера _____, потреба у заміні (так/ні) ні

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) так 100%, перелік наявного обладнання електрична м'ясорубка, потреба у заміні (так/ні) _____

24. Наявність умов для зберігання та миття зворотної тари (так/ні) так

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) – так 60 місць, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні) - так

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) - ні, їх стан задовільний

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, проведення 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

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

33. Дотримання умов при поводженні з харчовими відходами (так/ні)- так, наявність угоди на вивезення твердих побутових відходів (так/ні) так

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) - так, наявність проточної холодної та гарячої води (так/ні)- так, справність санітарно-технічного обладнання (так/ні) - так;

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

Дата складання паспорту 25 лютого 2021 рік
число, місяць

Підписи:



Вальчишин М.О

П.І.П. орендаря (ФОП) приміщень харчоблоку

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