

«Погоджено»

Начальник Козівського
управління

Головного управління
Держпродспоживслужби
в Тернопільській області

40310895
Бобко Й. Й.



«Погоджено»

Начальник відділу освіти
Козівської селищної ради
Луцишин І. Д.



«Затверджено»

Директор Козівської ЗОШ
I-III ступенів
Бучинська М. І.



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 **Козівська загальноосвітня школа I-III ступенів**
2. Адреса **вул.Галицька,14 смт Козлів Тернопільська обл.**
- 3.Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон
Бучинська Мирослава Іванівна 0965186413
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон **немає**
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон **немає**
4. Проектна потужність закладу **560.**
5. Фактична кількість учнів **301.**
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням **132.**
графік харчування
1 клас 12²⁵ - 12⁴⁰
2 клас 13³⁵ - 13⁵⁰
3 клас 13⁵⁰ - 14¹⁰
4 клас 10³⁵ - 10⁵⁵
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) **13.**
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) **немає**
9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу **13.09.2016 р., реєстраційний номер r-UA-19-08-129,**

його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) **в загальному корпусі.**

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

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

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

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

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

- Стеля : **бетонне перекриття, відшарування фарби, вапна, конденсату немає;**
- Стіни: **поверхні стін побілені вапном, в належному стані;**
- Вікна: **вікна спроектовані так, щоб запобігати накопиченню бруду;**
- Двері: **без тріщин, відшарування фарби немає, легко миються, за необхідності - дезінфікуються;**
- Підлога: **плиточне покриття, відповідає вимогам виробництва;**
- Контактні поверхні: **покриття із алюмінію, промарковані.**

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) **усі цехи наявні; в задовільному стані.**

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, 90%**; столового посуду (так/ні %) **так, 70%**, 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) 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 50 %**, перелік наявного обладнання **холодильник побутовий**, потреба у заміні (так/ні) **так**.
23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) **так 30%**, перелік наявного обладнання **електрична плита, електрична м'ясорубка, електричний водонагрівач**, потреба у заміні (так/ні) **так**.
24. Наявність умов для зберігання та миття зворотної тари (так/ні) **тара відсутня**.
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, електрорушники (так/ні) **так**.
26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальня, кімната приймання їжі, санітарний вузол, духова (так/ні) **роздягальня, кімната приймання їжі - так**, їх стан **задовільний**.
27. Кількість працюючого персоналу **3**; 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:

1) *постачальник харчових продуктів – ФОП Чесніківська О. М. – від 20.07.2016 р. № г-UA-19-08-37,*

2) *постачальник охолодженого м'яса – ФОП Дякович С. Ю. – від 16.12.2016 р. № г-UA-19-15-245,*

3) *постачальних хлібобулочних виробів – ФОП Кильба М. С. – від 11.03.2019 р. № г-UA-19-08-286,*

4) *постачальник молочної продукції - ПрАТ «Тернопільський молокозавод» – від 18.04.2011 р. № 19-18-25-МР.*

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) **ні**.

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): **буфет відсутній**.

☼ наявність умов доставки готових страв з харчоблоку до груп та буфетів закладу (так/ні) _____;

☼ обладнання буфетів та буфетних груп закладу відповідно до вимог чинного законодавства (так/ні) _____; забезпеченість мийними ваннами (так/ні) _____, наявність проточної холодної та гарячої води (так/ні) _____, справність санітарно-технічного обладнання (так/ні) _____;

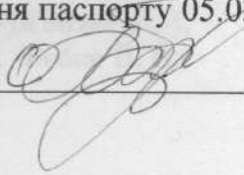
☼ забезпеченість достатньою кількістю столового посуду (так/ні) _____, мийними засобами (так/ні) _____, прибирального інвентарю (так/ні) _____, розроблювального реманенту (дошки, ножі) (так/ні) _____;

☼ забезпечення умов зберігання столового та кухонного посуду (наявність шафи, сушок тощо) (так/ні) _____

36. План заходів щодо покращення санітарно-технічного стану їдальні (харчоблоку) з метою приведення їх у відповідність до діючих вимог чинного законодавства **заплановано капітальний ремонт харчоблоку.**

Дата складання паспорту 05.03.2021 р.

Підписи:



Оксана МРИГЛОД, заступник директора з виховної роботи
П.І.П. (посада) представника закладу освіти відповідального за організацію харчування

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

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 / зареєстрованого в Міністерстві України 10.11.2020 р. за № 1111/33294

1. Назва закладу - *Ковалівська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів*
2. Адреса - *вул.Галицька,14 смт Ковали Тернопільська обл.*
- 3.Приватне ім'я та по батькові керівника закладу, телефон
Ковалівська Микола Іванович 0965186413
- 3.1 Приватне ім'я та по батькові відповідального працівника закладу, телефон *немає*
- 3.2 Приватне ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон *немає*
4. Проектна потужність закладу - *360.*
5. Фактична кількість учнів - *301.*
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням - *132.*
графік харчування:
1 клас - 12³⁰ - 12⁴⁰
2 клас - 13³⁰ - 13⁴⁰
3 клас - 13³⁰ - 14⁰⁰
4 клас - 14³⁰ - 14⁴⁰
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) - *13.*
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) *немає*
9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу *13.09.2016 р., ідентифікаційний номер r-UA-19-03-129*