**«Погоджено» «Погоджено» «Затверджено»**

**Начальник Борщівського Начальник відділу Директор Бабинецької**

 **управління освіти Борщівської ЗОШ І-ІІ ступенів Головного управління міської ради**

**Держпродспоживслужби \_\_\_\_\_\_\_\_Л.Л.Паламарчук \_\_\_\_\_\_\_\_ Я.В.Рудан**

**в Тернопільській області**

**\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Д.Шетелинець**

**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 *Бабинецька загальноосвітня школа І-ІІ ступенів\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

2. Адреса *48744, с.Бабинці, вул. Підскали13, Чортківського району, Тернопільської області*

3. Прізвище, ім’я по батькові керівника закладу, телефон  *Рудан Ярослав Володимирович, 0982688574*

3.1. Прізвище, ім’я по батькові медичного працівника закладу, телефон  *-*

3.2. Прізвище ім’я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон  *-*

4. Проектна потужність закладу*\_\_\_\_\_190 учнів\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

5. Фактична кількість учнів*\_\_\_\_\_\_\_\_36 учнів\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням *36* \_\_\_\_\_\_\_\_

графік харчування *1-ша велика перерва – учні 1-5-х класів, 2-га велика перерва – учні 6-9-х класів*

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.)  *11 грн. 00 коп.*

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  *06.09.2016р. № r-UA-19-02-203*,

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

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 криниці з розводкою (частковою) водогінної мережі до деяких виробничих приміщень.* Стан водогінної мережі  *задовільний*

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) *локальне*\_(*бойлер)*\_\_функціонує справно (так/ні) *ні (у зимовий період)* , наявність резервного гарячого водопостачання  *немає*

12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність *пічне, справне*

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). Стан системи вентиляції *загально-обмінна природна, задовільний*

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

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) *гарячий цех, мийне відділення столового посуду, мийне відділення кухонного посуду*

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 80%*, столового посуду (так/ні %) *так 80%,* розроблювального інвентарю (так/ні %) *так 80%,,* розроблювальних столів та реманенту (так/ні % ), *так 80%,* мийних ванн (так/ні) *так*, мийних засобів (так/ні %) *так 80%,,* 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, 90 %*

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %), перелік наявного обладнання *так, холодильник «Донбас» - 2 шт., холодильник + морозильна камера*

*«Дніпро», морозильна камера «Prime”* , потреба у заміні (так/ні) *так, холодильник «Донбас» потребує заміни*

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) *так* *80%* , перелік наявного обладнання *плита електрична 4-камфорна з духовою шафою, електром’ясорубка , столи розробочні – 2 шт, стіл розробочний з нержавіючої сталі – 1 шт, ванни алюмінієві для миття - 3 шт, ножі – 7 шт, дошки розробочні – 7 шт, сушки для посуду – 2 шт,* потреба у заміні (так/ні) *так*

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

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 (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) *ні*, їх стан\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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:

- ФОП Аветисян В.Г. - r-UA-19-02-350

- ФОП Заболотний В.Є.- r-UA-19-16-618

- ФОП Стайоха Т. В. - r-UA-22-03-620

- ФОП Кочман В.В.- r-UA-19-05-365

- ФОП Бірюкова І.С. - r-UA-19-02-351

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):

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

*1. Заміна вентиляційної системи у залі для приготування їжі*

*2. Підведення водопостачання ( в тому числі, гарячого) з розводкою водогінної мережі до всіх виробничих приміщень.*

*3. Заміна світильників. Встановлення світильників закритого типу.*

*4. Забезпечення харчоблоку достатньою кількістю кухонного посуду, столового посуду, розроблювального інвентарю та реманенту*

Дата складання паспорту \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 рік

число, місяць

Підписи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_П.І.П. .( посада) представника закладу освіти відповідального за організацію харчування

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_П.І.П. орендаря (ФОП) приміщень харчоблоку

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ П.І.П. (посада) представника КУТОР ,,Центр

 аналітично- методичного та матеріально-

технічного забезпечення розвитку освітніх

закладів області»

**«Погоджено» «Погоджено» «Затверджено»**

**Начальник Борщівського Начальник відділу Директор Бабинецької**

**районного управління освіти Борщівської ЗОШ І-ІІ ступенів Головного управління міської ради**

**Держпродспоживслужби \_\_\_\_\_\_\_\_Л.Л.Палаиарчук \_\_\_\_\_\_\_\_ Я.В.Рудан**

**в Тернопільській області**

**\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Д.Шетелинець**

**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 *Бабинецька загальноосвітня школа І-ІІ ступенів\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

2. Адреса *48744, с.Бабинці, вул. Підскали13, Чотрківського району Тернопільської області*

3. Прізвище, ім’я по батькові керівника закладу, телефон  *Рудан Ярослав Володимирович, 0982688574*

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*\_\_\_\_\_190 учнів\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

5. Фактична кількість учнів*\_\_\_\_\_\_\_\_36 учнів\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням *36* \_\_\_\_\_\_\_\_

графік харчування *1-ша велика перерва – учні 1-5-х класів, 2-га велика перерва – учні 6-9-х класів*

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.)  *11 грн. 00 коп.*

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  *06.09.2016 № r-UA-19-02-203*,

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

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 криниці з розводкою (частковою) водогінної мережі до деяких виробничих приміщень. Результат №253 санітарно-мікробіологічного дослідження від 20.08.2019 року мікробіологічної лабораторії ДУ «Тернопільський ОЛЦ МОЗ України»*

Стан водогінної мережі  *задовільний*

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) *локальне*\_\_\_функціонує справно (так/ні) *ні (у зимовий період)* , наявність резервного гарячого водопостачання  *немає*

12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність *пічне, справне*

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). Стан системи вентиляції *загально-обмінна природна, задовільний*

15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні) *природне та штучне освітлення, лампи розжарювання -10 шт., відповідає нормам -200ЛК, ні*

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) *Обробка продукції проводиться у залі для приготування їжі, мийне відділення для миття столового та кухонного посуду знаходиться в цьому ж залі*

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 80%*, столового посуду (так/ні %) *так 80%,* розроблювального інвентарю (так/ні %) *так 80%,,* розроблювальних столів та реманенту (так/ні % ), *так 80%,* мийних ванн (так/ні) *так*, мийних засобів (так/ні %) *так 80%,,* 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, 90 %*

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %), перелік наявного обладнання *так, холодильник «Донбас» - 2 шт., холодильник + морозильна камера «Дніпро», морозильна камера «Prime”* , потреба у заміні (так/ні) *так, холодильник «Донбас» потребує заміни*

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) *так* *80%* , перелік наявного обладнання *плита електрична 4-камфорна з духовою шафою, електром’ясорубка , столи розробочні – 2 шт, стіл розробочний з нержавіючої сталі – 1 шт, ванни алюмінієві для миття - 3 шт, ножі – 7 шт, дошки розробочні – 7 шт, сушки для посуду – 2 шт,* потреба у заміні (так/ні) *так*

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

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 (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) *ні*, їх стан\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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: *У грудні 2020 року проведено відкриті торги на закупівлю м’яса свинини, курятини, риби, сиру кисломолочного, масла вершкового, хлібобулочних виробів. Крім того, проведено спрощені закупівлі та укладено відповідні угоди по інших продуктах харчування, а саме:*

 *1) фізична-особа підприємець Бірюкова Ірина Садулівна - договір №19-2021 на постачання овочів та фруктів;*

 *2) фізична-особа підприємець Аветісян Вартан Григорович - договір №16-2021 на постачання крупи різної та борошна;*

 *3) фізична особа підприємець Заболотний Володимир Євгенович - договір №21-2021 на постачання гороху, картоплі;*

 *4) фізична особа підприємець Заболотний Володимир Євгенович - договір №22-2021 на постачання цукру;*

 *5) фізична-особа підприємець Аветісян Вартан Григорович - договір №18-2021 на постачання печива;*

 *6) фізична-особа підприємець Стайоха Тетяна Вікторівна - договір №2-2021 на постачання м’яса свинини;*

 *7) фізична-особа підприємець Стайоха Тетяна Вікторівна - договір №52-2021 на постачання філе курячого;*

 *8) фізична-особа підприємець Стайоха Тетяна Вікторівна - договір №54-2021 на постачання молока;*

 *9) фізична-особа підприємець Стайоха Тетяна Вікторівна - договір №15-2021 на постачання риби мороженої;*

 *10) фізична-особа підприємець Кочман Василина Василівна - договір №53-2021 на постачання хлібобулочних виробів;*

 *11) фізична-особа підприємець Бірюкова Ірина Садулівна - договір №8-2021 на постачання масла вершкового;*

 *12) ) фізична-особа підприємець Стайоха Тетяна Вікторівна - договір №77-2021 на постачання сиру кисломолочного*

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):

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

*1. Заміна вентиляційної системи у залі для приготування їжі*

*2. Підведення водопостачання ( в тому числі, гарячого) з розводкою водогінної мережі до всіх виробничих приміщень.*

*3. Заміна світильників. Встановлення світильників закритого типу.*

*4. Забезпечення харчоблоку достатньою кількістю кухонного посуду, столового посуду, розроблювального інвентарю та реманенту*

Дата складання паспорту \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 рік

число, місяць

Підписи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_П.І.П. .( посада) представника закладу освіти відповідального за організацію харчування

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_П.І.П. орендаря (ФОП) приміщень харчоблоку

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ П.І.П. (посада) представника КУТОР ,,Центр

 аналітично- методичного та матеріально-

технічного забезпечення розвитку освітніх

закладів області»