**,,Погоджено” ,,Погоджено” «Затверджено»**

**Начальник Підволочиського начальник Директор**

**районного управління**

 **відділу освіти Галущинської**

**Головного управління**

**Держпродспоживслужби Підволочиської селищної ради ЗОШ І-ІІ ступенів**

**в Тернопільській області**

**\_\_\_\_\_\_\_\_ Слободюк П.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Сакевич Г.Р. \_\_\_\_\_\_Серветник О.М.**

Підпис 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 ***Галущинська загальноосвітня школа І-ІІ ступенів Підволочиської селищної ради Тернопільської області***

2. Адреса ***47841 Тернопільська область Підволочиського району Тернопільської області с. Галущинці вул. Відродження, 62***

3.Прізвище, ім’я по батькові керівника закладу, телефон ***Серветник Олександр Миколайович, 0671782479***

3.1 Прізвище, ім’я по батькові медичного працівника закладу, телефон \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.2 Прізвище ім’я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон ***Гречкович Люба Тадеушівна (кухар школи) 3-45-50***

4. Проектна потужність закладу ***168 учнів***

5. Фактична кількість учнів ***56 учнів***

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням ***46 учнів***

графік харчування ***10.40-11.00 год;11.45-12.05год.***

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) ***14***

8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) ***0***

9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) ***у пристосованому приміщенні***

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 ***відсутнє*** .

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

13. Водовідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі) ***локальне на малі очисні споруди***. 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, штучне, 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) ***відсутні складські приміщення\_***

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 80%***, мийних ванн (так/ні) ***так 100%***, , мийних засобів (так/ні %) ***так 100%***, наявність сертифіката відповідності ***так 100%***,; 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 %) ***ні***

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %)\_ ***так 50%***, перелік наявного обладнання  ***2 газових плити, холодильник***, потреба у заміні (так/ні) ***ні***

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) ***так 40%***, перелік наявного обладнання\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,потреба у заміні (так/ні) ***так***

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

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %)***24***, ***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)

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) \_***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 ***Створення складських приміщень, дообладнання технологічними засобами***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

 ***Кухар школи***

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

 аналітично- методичного та матеріально-

технічного забезпечення розвитку освітніх

закладів області»