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

**Начальник Монастириського Начальник відділу освіти, Директор Гориглядівської**

**районного управління культури,молоді та спорту загальноосвітньої школи**

**Головного управління Коропецької селищної ради І-ІІ ступенів**

**Держпродспоживслужби**

**в Тернопільській області**

**\_\_\_\_ В.Я.Кварцянний \_\_\_\_\_ І.М.Фецак \_\_\_\_ С.М.Микитин**

Підпис П.І.П. Підпис П.І.П. Підпис П.І.П

**Паспорт**

**їдальні (харчоблоку) Гориглядівської загальноосвітньої школи І-ІІ ступенів**

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: Гориглядівська загальноосвітня школа І-ІІ ступенів

2. Адреса: 48372, вул.Шкільна,30, с.Горигляди Монастириський район Тернопільська область.

3.Прізвище, ім’я по батькові керівника закладу, телефон:

Микитин Світлана Михайлівна, тел.0968452248

4. Проектна потужність закладу: 180 учнів

5. Фактична кількість учнів: 68 учнів

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням: 63 учні

графік харчування: 10.40 – 12.00 ; 12.40- 13.05 год.

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

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: 27.09.2016 року, r-UA-19-11-155, його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні): в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні)

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:ні

12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність :локальне, стан задовільний

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). Вентиляція загально-обмінна природна. Стан системи вентиляції: задовільний

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

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): мийне відділення столового посуду, мийне відділення кухонного посуду,- обладнані; цех первинної обробки овочів, м’ясо-рибний цех,- наявні,обладнані частково; гарячий цех – обладнаний.

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 %) 100%, столового посуду (так/ні %) 100%, розроблювального інвентарю (так/ні %) 75%, розроблювальних столів та реманенту (так/ні % ) 50%, мийних ванн (так/ні) 100% , мийних засобів (так/ні %) 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

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) 70%, перелік наявного обладнання: два холодильники у задовільному стані ,потреба у заміні: ні

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) 70%, перелік наявного обладнання: плита електрична, шафа жарочна, марміт перших страв , бойлер,потреба у заміні (так/ні): ні

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

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) 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): так , 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) частково, 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) : у процесі.

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: постачальник- Нетреб’як І.І.

32. Наявність супровідної документації на продукти харчування та продовольчу сировину (так/ні): наявні свідоцтва якості

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)\_\_\_\_\_частково\_\_\_\_\_\_\_, наявність угод на проведення дератизації, дезінсекції (так/ні) \_\_угоди укладені відділом ОКМС Коропецької селищної ради.

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

 Клопотати перед відділом ОКМС Коропецької селищної ради про забезпечення харчоблоку школи необхідним обладнанням: електром’ясорубка, морозильна шафа, електрорушники, розроблювальні столи та реманент, розроблювальний інвентар, підноси, дезінфекційні засоби.

Дата складання паспорту \_23.02.2021 року

Підписи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_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»