|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **,,Погоджено”**  **Начальник територіального управління**  **Головного управління**  **Держпродспоживслужби**  **в Тернопільській області**  **\_\_\_\_\_\_\_\_ Дунець Б.Т.**  Підпис П.І.П | **,,Погоджено”**  **Керівник відділу освіти, культури, сім’ї, молоді та спорту**  **Uримайлівської селищної ради**  **\_\_\_\_\_\_\_\_ Цвігун Г.Й.**  Підпис П.І.П | **«Затверджено»**  **Керівник ЗОШ І-ІІІ ст. ім. Пулюя смт. Гримайлів**  **\_\_\_\_\_\_\_\_ Капелюх В.Я.\_**  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 Загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів ім. Пулюя смт. Гримайлів Гримайлівської селищної ради Тернопільської області

2. Адреса Україна, Тернопільська область смт Гримайлів, вул. Орлика, 20 3.Прізвище, ім’я по батькові керівника закладу, телефон - Капелюх Віталій Ярославович , 0355731262

3.1 Прізвище, ім’я по батькові медичного працівника закладу, телефон Шеремета Людмила Петрівна, 0972106817

3.2 Прізвище ім’я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Проектна потужність закладу – 600 учнів

5. Фактична кількість учнів - 257

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням - 82 учні

графік харчування - 10.30-10.50

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 10 грн для учнів 1-4 класів; 20 грн. для учнів пільгових категорій.

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) - в 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) - 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), його справність - локальне

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

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

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

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) – ні.

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 – 100%, 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 : Nord – 1; Snaige – 1; Hurakan – 2.,потреба у заміні (так/ні) - ні

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %)- так –100%, перелік наявного обладнання:

Плита електрична 4-камфорна з духовкою – 2 шт; шкаф жарочний 2-секційний - 2шт; марміт для перших страв на 2 камфорки – 2 шт; електром’ясорубка – 2 шт;витяжний зонт - 2 шт; бойлер електричний – 2 шт; посудомойочна машина - 2 шт;

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 %) - 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 – відсутні.

27. Кількість працюючого персоналу - 3 працівники; 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) – 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) - БУФЕТ ВІДСУТНІЙ;

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

забезпеченість достатньою кількістю столового посуду (так/ні)- БУФЕТ ВІДСУТНІЙ, мийними засобами (так/ні)- БУФЕТ ВІДСУТНІЙ, прибирального інвентарю (так/ні- БУФЕТ ВІДСУТНІЙ, розроблювального реманенту (дошки, ножі) (так/ні) - БУФЕТ ВІДСУТНІЙ;

забезпечення умов зберігання столового та кухонного посуду (наявність шафи, сушок тощо) (так/ні) БУФЕТ ВІДСУТНІЙ

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

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

число, місяць

Підписи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Віталій КАПЕЛЮХ( директор) представника закладу освіти відповідального за організацію харчування