

«Погоджено»

Начальник Борщівського
районного управління
Головного управління
Держпродспоживслужби
в Тернопільській області

Щетелинцев О. Д.
П.І.П.

«Погоджено»

Начальник Борщівського
відділу освіти міської
ради

Назамарчук Л. Л.
П.І.П.

«Затверджено»

Директор
Глибочецької
ЗОШ І-ІІІ ступенів

Заремба Л.В.
Підпис

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 Глибочецька загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів
2. Адреса вул. Середина, 1 с. Глибочок Борщівський р-н. Тернопільська обл. 48731
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон
Заремба Лариса Володимирівна м. т. 0684235327
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон
Стецишин Надія Володимирівна
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон немає
4. Проектна потужність закладу 260 чоловік
5. Фактична кількість учнів 115 чоловік
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 47 чоловік
- графік харчування 1. 10.40 – 11.00 год. 2. 11.45 – 12.05 год.
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 11 грн.
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 r-UA-19-02-184 від 30.08.2016 р., його розташування:

в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) в приміщенні головного корпусу школи побудованого за типовим проектом

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

Стан водогінної мережі добрий, проривів не зареєстровано

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) водонагрівач «ARISTON»-100л. 2017 року випуску функціонує справно (так/ні) так, наявність резервного гарячого водопостачання водонагрівач «NOVA TES» 50 л. 2017 року випуску

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

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

14. Вентиляція (загально-обмінна природна та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Стан системи вентиляції вентиляційний короб по периметру кухні не працює

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

16. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів (так/ні) так, цегляні, облицьовані плиткою на висоті 1.7 м. покриті вапном ; підлога бетонна покрита керамічною плиткою; панельна стеля побілена вапном.

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 і 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/ 65%, 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/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 камера морозильна «АТЛАНТ»- 1 шт., холодильник «MIRTA»- 2 шт. 2016 року випуску, потреба у заміні (так/ні) ні

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) так, 100%, перелік наявного обладнання електроплита «Київ» - 1 шт., духовка - 1 шт., електром'ясорубка- 1 шт., електровага - 1 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 %) 60/100%, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні) так, умивальники - 4 шт., електросушка-1 шт., паперова сушка- 2 шт.

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальня, кімната приймання їжі, санітарний вузол, духова (так/ні) так, їх стан добрий - роздягальня, кімната приймання їжі, задовільний-санітарний вузол.

27. Кількість працюючого персоналу 2 чол.; 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) добові проби належно зберігаються на лабораторні дослідження укладено

30. Впровадження в закладі постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) (так/ні) впроваджуються

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, договір № 16-2021;
- ФОП Заболотний В.Є.- r-UA-19-16-618, договір №212021;
- ФОП Стайоха Т. В. - r-UA-22-03-620, договір №2- 2021. №52 -2021,№54-2021, №15-2021, №77-2021;
- ФОП Кочман В.В.- r-UA-19-05-365, договір- №53-2021;
- ФОП Бірюкова І.С. - r-UA-19-02- 351 , договір №8-2021.

32. Наявність супровідної документації на продукти харчування та продовольчу сировину (так/ні) так(накладні, сертифікати 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) 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 надіслано бюджетний запит на 2021 рік в Борщівську міську раду на виконання виявлених невідповідностей: заміна вікон і вхідних дверей, встановлення москитної сітки на вікна, потребує ремонту вентиляторна система, не вистачає столового посуду до нормованої кількості посадкових місць, не повірений манометр в електродуховці.

Дата складання паспорту 12 березня 2021 рік
число, місяць

Підписи: ЗДВР Вася / Писарук Н.Н. 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»