

«Погоджено»
Начальник
Підволочиського
районного управління ГУ
Держпродспоживслужби в
Тернопільській області
[Signature]
П.В.Слободюк

«Погоджено»
Начальник відділу освіти
Підволочиської селищної
ради



«Затверджено»
Директор Качанівської
ЗОШ І-ІІІ ступенів



Г.А. Козловська

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 Качанівська ЗОШ І-ІІІ ст.
2. Адреса с. Чеселівка, Підволочиського р-ну, Тернопільської обл.
вул. М.Кімова 16.
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон
Козловська Тетяна Анатоліївна 25-1-81
- 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 464
5. Фактична кількість учнів 103
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 100
графік харчування Понед 4-5 кл. Понед 6-11 кл.
7. Вартість харчування на одну дитину (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 власний харчоблок

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

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

відсутня

Стан водогінної мережі _____

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) _____

функціонує справно (так/ні) так, наявність резервного гарячого

водопостачання бойлери.

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

відсутня котельня у приміщенні

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

водовідведення _____

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

вентиляції природна та механічна

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

природне та електричне

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) наявне

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, столового посуду (так/ні %) так, розроблювального інвентарю (так/ні %) так, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) так, мийних ванн (так/ні) так, мийних засобів (так/ні %) так, наявність сертифіката відповідності (так/ні) _____; 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 %) так, перелік наявного обладнання морозильна камера, холодильники, потреба у заміні (так/ні) холодильник.

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) так, перелік наявного обладнання ванна мильна з мішуром, мийна електрична їдл. стом розроблені в м.с., потреба у заміні (так/ні) _____

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

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

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) так;

обладнання буфетів та буфетних груп закладу відповідно до вимог чинного законодавства (так/ні) так; забезпеченість мийними ваннами (так/ні) _____,

наявність проточної холодної та гарячої води (так/ні) так, справність санітарно-технічного обладнання (так/ні) так;

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

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

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

- 1. ремонт холодильника
- 2. заміна фільтрів на воду.
- 3. оновлення металевий посуд та сушки

Дата складання паспорту _____ 2021 року
число, місяць

Підписи:

Директор школи _____

Галина КОЗЛОВСЬКА

Завгосп _____
Кухар _____

Ольга ГЛАДИШ
Тетяна ТУРКОТ

