

«Погоджено»  
Начальник Дубенського  
Районного управління  
Сілового управління  
Державної спеціальної служби  
Іван ЛОПУГА  
20 11 2024р.

«Затверджено»  
Директор Княгининського ліцею  
Демидівської селищної ради

Р. Сісф Яна РОМАНЮК  
20 11 2024р.



**ПАСПОРТ ХАРЧОБЛОКУ,  
їдальні Княгининського ліцею  
Демидівської селищної ради**

## Паспорт харчоблоку

- 1.1. Адреса, телефон: Рівненська обл., Дубенський р-н, с. Клягинше, вул. 17 Березня, 69.
  - 1.2. Прізвище директора закладу(завідувача): Я.Б. Романюк
  - 1.3. Прізвище медичного працівника (сестри медичної з дієтхарчування): немає
  - 1.4. Тип закладу: ліцей;
  - 1.5. Проектна потужність(вмістимість) закладу: 480;
  2. Організація харчування учнів, графік та умови харчування. Наявність договору на обслуговування їдальні, укомплектованість кадрами.  
*Організоване гаряче харчування: 11:20 — 11:40; 12:25 — 12:45. Кухар, підсобний працівник.*
  - 2.1. Кількість посадкових місць, площа на посадкове місце: 60/2 м
  - 2.2. Кількість дітей у закладі: 91
  - 2.3. Харчоблок власний, організатором харчування є: харчоблок власний.  
*Харчування організовує відділ освіти та гуманітарної роботи Демидівської селищної ради.*
3. Спосіб організації харчування

		Так/ні	Примітка
3.1.	Харчоблок (власне виробництво на сировині)	Так	
3.2.	Привізне харчування, напівфабрикати	Ні	
3.3.	Буфет-роздаткова	Ні	
3.4.	буфет	Ні	
3.5.	Приміщення для прийому їжі	їдальня+ актова зала	
3.6.	Відсутнє все вище наведене	-	

### Впровадження процедур заснованих на принципах HACCP

Впроваджена система HACCP

4. Забезпечення виробництва на харчоблоці
- 4.1. Тип приміщення (типове, спецбудоване, пристосоване) харчоблоку:  
*типове*
  - 4.2. Відповідність приміщення:
    - Стеля – у задовільному стані, потребує ремонту ;
    - Стіни – до половини плитка, зверху побілені, потребують ремонту;
    - Вікна – дерев'яні, пофарбовані, потребують заміни;
    - Двері - дерев'яні, пофарбовані, потребують заміни;
    - Підлога - плитка керамічна, потребує заміни.
    - Контактні поверхні - розробкові столи (Зит), столи готової продукції (Зит) – нержавіюча сталь; алюміній – розробкові столи (Зит); розробкові доски з твердих порід дерева.

**Складське приміщення:**

- Стеля – бетон пофарбований ватном, потребує ремонту
- Стіни - штукатурені і пофарбовані ватном, потребує ремонту
- Підлога - плитка керамічна, потребує заміни.

4.3. **Забезпечення питною водою, яка відповідає гігієнічним вимогам, забезпечення гарячою та холодною протічною водою.**

*Протокол від 12 липня 2024 року №163. Вода відповідає вимогам ДСанПІІ 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною»*

*Встановлено 80-літровий електробойлер гаряче водопостачання. Забезпечені холодною проточною водою.*

4.4. **Стан водопровідної мережі: потребує заміни**

4.5. **Стан каналізаційної мережі: добрий**

4.6. **Стан вентиляційної мережі: потребує ремонту**

4.7. **Відповідність освітлювального обладнання.** *Усі приміщення харчоблоку достатньо забезпечені природним та штучним освітленням. Штучне освітлення забезпечується за допомогою ламп розжарювання. Всі лампи мають захисні плафони, що відповідає вимогам санітарного регламенту, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України №234.*

4.8. **Наявність необхідних виробничих та допоміжних, складських приміщень, овочесховища (перелічити) та їх стан**

*гарячий цех, холодний цех, для миття посуду, овочесховище в задовільному стані (потребують ремонту)*

4.9. **Достатня кількість та відповідність:** *кухонного та столового посуду: стакани -50, тарілки на I страви – 50, тарілки на II страви -70, виделки -50, ложки -50*  
*Весь посуд відповідає вимогам Інструкції з організації харчування дітей затвердженної наказом Міністерства освіти і науки України від 17.04.2006 року №298\227 та постанові КМУ від 24.03.2021р. №305*

- Промаркованого розробочного інвентара: робочий інвентар промаркований та в достатній кількості, відповідає вимогам;
- Прибиральний інвентар та місця його зберігання: наявний прибиральний інвентар в достатній кількості, відповідає вимогам, зберігається в спеціально відведеному місці.

4.10. **Перелік дезінфікуючих та миючих засобів:**

- Миючі засоби:Бджілка, сода харчова, сода кальцінована.
- Дезінфікуючі засоби:Бланідаз.

4.11. **Достатня кількість, відповідність та перелік технологічного і холодильного обладнання, його стан:**

- електрична плита, електрична м'ясорубка, морозильна камера, холодильник — в хорошому стані

4.12. **Забезпечення технологічного процесу приготування страв згідно картотеки та дотримання поточності виробництва:**

*Технологічний процес приготування страв виконується згідно з картотеками страв. Розроблена технологічна документація:*

- Примірне перспективне меню на осінній, зимовий, весняний періоди (дієт стіл №5, №15)



- *Картотека страв з картками –розкладками*
  - *Щоденне меню-розкладка*
  - *Журнал бракеражу готової та сирової продукції.  
До приміщення харчоблоку веде окремий вхід.*
- 4.13. **Дотримання вимог до гігієни персоналу. Який працює в зоні поводження з харчовими продуктами:**
- *Наявні дезінфікуючі, мийочі засоби для обробки рук, паперові рушнички, одноразові рукавички*
  - *Здійснюється щоденний огляд працівників харчоблоку на наявність гнійничкових захворювань, опитування про дисфункцію клішівника і гострі респіраторні інфекції.*
  - **Відповідність кваліфікаційним вимогам:** *наявні документи про освіту;*
  - **Повнота та вчасність проходження медичних оглядів:** *особиста медична книжка форми № 1 –ОМК оформлена, періодичність – 2 рази на рік відповідно до наказу МОЗ №280 від 23.02.2020р.*
  - **Наявність протипоказань:** *- відсутні*
  - **Забезпечення спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни:** *забезпечено частково (фартухи, хустки, шапочки)*
  - **Наявність мийочих, Дезінфікуючих засобів для рук, індивідуальні (паперові) рушнички.**
  - **Наявність інструктивних матеріалів (посадові інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації тощо)** *наявні інструкції щодо правил миття кухонного столового посуду, інвентара та обладнання, посадові інструкції розроблені, затверджені керівником закладу, працівники ознайомлені.*
- 4.14. **Наявність переліку підприємців:** *ФОП Скляничук В.С., Скляничук С.О., Скляничук З.А., ПП Тищук В.Д.*
- 4.15. **Наявність супровідних документів на харчові продукти та сировину:** *наявні всі необхідні супровідні документи (товаротранспортні накладні)*
- 4.16. **Забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування:**  
*Умови транспортування та стан транспортного засобу контролюється при прийомі продуктів харчування відповідно до посадових інструкцій та наказу керівника закладу №41 від 30.08.2023 року*
- 4.17. **Ведення документації харчоблоку:** *документація харчоблоку ведеться згідно постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 №305 та наказу №298/227 від 17.04.2006р. «Інструкція з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах».*
- 4.18. **Відповідність поводження з відходами:** *харчові відходи та недоїдки збираються у спеціально маркіровану ємність для відходів, після очищення баки промивають 2% розчином кальцінованої соди, ополіскують гарячою водою, висушують.*
- 4.19. **Організація « питного режиму» в закладі:** *питний фонтанчик, організовано.*
- 4.20. **Наявність програмлабораторного контролю, оцінка результатів лабораторних досліджень, належне зберігання «добових проб»:** *Добові проби*

зберігаються в промаркованих ємностях протягом доби в холодильнику до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

- 4.21. **Задокументовані процедури прибирання, миття і дезінфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація):** процедури генеральних прибирань, миття та дезінфекції у закладі задокументовано в відповідному графіку. Заключено договір № 17 від 21.01.2024 року на проведення дератизації (дезінсекції), дератизація (дезінсекція) проводиться щомісячно.
- 4.22. **Належне зберігання та облік токсичних речовин, в т.ч. деззасобів:** деззасоби та токсичні речовини зберігаються у промаркованих ємностях в відведеному місці.
- 4.23. **Наявність аптечки першої невідкладної допомоги:** наявна;
5. **Пропозиції по покращенню роботи харчоблоку, потреба коштів:**
- Заміна сантехніки (крани, умивальники);
  - Капітальний ремонт санвузла;
  - заміна вікон на металопластикові;
  - заміна дверей;
  - реконструкція аварійної стіни на кухні;
  - заміна плитки на підлозі та стінах харчоблоку;
  - потребує капітального ремонту:  
Забезпечення посудом: блендерний набір., стільниця, відра емальовані з кришками — 2 шт.
6. **Виконання заходів по усуненню невідповідностей.**