

„Погоджено”

Начальник  
Тернопільського  
міського управління  
Головного управління  
Держзодспоживслужби  
в Тернопільській області  
І. С. Гавришків



„Погоджено”

Начальник управління  
освіти і науки  
Тернопільської міської  
ради  
О. П. Похильяк



«Затверджую»

Директор Кобзарівської  
загальноосвітньої школи  
I-III ступенів  
Тернопільської міської  
ради  
Тернопільської області  
С. В. Озерчук



### 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 Мініюсті України 10.11.2020 р. за № 1111/35394

1. Назва закладу Кобзарівська загальноосвітня школа I-III ступенів Тернопільської міської ради Тернопільської області
2. Адреса ін. 47250, Тернопільська область, Зборівський район, с. Кобзарівка, вул. Центральна 31.
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон  
Озерчук Світлана Володимирівна 0973367102
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон  
Сямро Руслана Іларівна 0965162251
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон \_\_\_\_\_
4. Проектна потужність закладу 280.
5. Фактична кількість учнів 52.
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 49.  
графік харчування 10.45- 11.05 та 11.50-12.10
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) \_\_\_\_\_ за кошт батьків 10 грн;  
\_\_\_\_\_ учні пільгових категорій 26 грн.
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) 52
9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу 26.08.2016р., № r-UA-19-07-111 його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) в загальному корпусі закладу.
10. Водопостачання (централізоване, локальне від артезвердловини, локальне від криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень, децентралізоване – від криниці без розводки водогінних мереж) \_\_\_\_\_  
локальне від артезвердловини  
Стан водогінної мережі \_\_\_\_\_ у доброму стані

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне)  
локальне функціонує справно (так/ні) так, наявність резервного гарячого водопостачання ні.
12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність локальне, електричні конвектори, в доброму стані.
13. Воловідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі) локальне на малі очисні споруди. Стан мережі водовідведення у доброму стані.
14. Вентиляція (загально-обмінна природна та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Стан системи вентиляції загально-обмінна природна.
15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні) так.
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.
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 забезпечені.
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, 90%, мийних засобів (так/ні %) так, 100%, наявність сертифіката відповідності (так/ні) так, 100%; дезінфекційних засобів (так/ні) так, 90%, наявність свідоцтва про державну реєстрацію даного дезінфекційного засобу (так/ні) так, 100%, наявність регламенту на використання (методичні вказівки) (так/ні) так, 100%; прибирального інвентарю (так/ні) так, 100% дотримання умов зберігання (так/ні) так, 100%.
21. Наявність достатньої кількості складських приміщень (так/ні %) так, 100%
22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) так, 100%, перелік наявного обладнання холодильник з морозильною камерою «Indesit»; морозильна камера, потреба у заміні (так/ні) так, морозильна камера.
23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) 80%, перелік наявного обладнання плита електрична 4-х камфорна з духовою шафою; електрична м'ясорубка «Zelmer», потреба у заміні (так/ні) так, м'ясорубка.

24. Наявність умов для зберігання та миття зворотної тари (так/ні) ні.
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 (так), кімната приймання їжі (ні), санітарний вузол (ні), душова (ні) роздягальна, її стан у доброму стані.
27. Кількість працюючого персоналу один; 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: ТОВ «Продпюкс» м. Тернопіль вул. Коновальця,4;  
ФОП «Дутка Н. П.» м. Тернопіль вул. Злуки, 21/77;  
ТзОВ «Агробізнес»
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) 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) ні;  
 обладнання буфетів та буфетних груп закладу відповідно до вимог чинного законодавства (так/ні) ні; забезпеченість мийними ваннами (так/ні) так, 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

- оновити технологічне обладнання,

- створити сторінку на шкільному сайті « Шкільне харчування».

Дата складання паспорту \_\_\_\_\_ 2021 рік  
число, місяць

Підписи:

П.І.П. (посада) представника закладу освіти  
відповідального за організацію харчування

П.І.П. орендаря (ФОП) приміщень харчоблоку



П.І.П. (посада) представника КУТОР „Центр аналітично- методичного та матеріально-технічного забезпечення розвитку освітніх закладів області»