**«Погоджено» «Погоджено» «Затверджено»**

**Начальник Козівського Начальник відділу освіти Директор Козлівської ЗОШ**

**управління Козлівської селищної ради І-ІІІ ступенів**

**Головного управління Луцишин І. Д. Бучинська М. І.**

**Держпродспоживслужби**

**в Тернопільській області**

 **Бобко Й. Й.**

**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 ***Козлівська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів***

2. Адреса ***вул.Галицька,14 смт Козлів Тернопільська обл.***

3.Прізвище, ім’я по батькові керівника закладу, телефон

***Бучинська Мирослава Іванівна 0965186413***

3.1 Прізвище, ім’я по батькові медичного працівника закладу, телефон ***немає***

3.2 Прізвище ім’я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон ***немає***

4. Проектна потужність закладу ***560.***

5. Фактична кількість учнів ***301.***

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням ***132.***

графік харчування

 ***1клас 1225 - 1240***

***2 клас 1335 - 1350***

***3клас 1350 - 1410***

***4 клас 1035 - 1055***

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) ***13.***

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 ***13.09.2016 р., реєстраційний номер r-UA-19-08-129***, 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) ***централізоване.***

Стан водогінної мережі ***задовільний.***

1. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) ***локальне,*** функціонує справно (так/ні) ***так***, наявність резервного гарячого водопостачання ***немає***.

12.Опалення (централізоване, локальне, пічне), ***локальне,*** його справність ***в задовільному стані.***

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

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

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

16. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів (так/ні) ***так***

* + Стеля : ***бетонне перекриття, відшарування фарби, вапна, конденсату немає;***
	+ Стіни: ***поверхні стін побілені вапном, в належному стані;***
	+ Вікна: ***вікна спроектовані так, щоб запобігати накопиченню бруду;***
	+ Двері: ***без тріщин, відшарування фарби немає, легко миються, за необхідності - дезінфікуються;***
	+ Підлога: ***плиточне покриття, відповідає вимогам виробництва;***
	+ Контактні поверхні: ***покриття із алюмінію, промарковані.***

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) ***усі цехи наявні; в задовільному стані.***

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, 90%;*** столового посуду (так/ні %) ***так, 70%***, розроблювального інвентарю (так/ні %) ***так, 100%***, розроблювальних столів та реманенту (так/ні % ) ***так, 100%***, мийних ванн (так/ні) ***так***, мийних засобів (так/ні %) ***так, 100%;***, 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 100 %.***

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) ***так 50 %***, перелік наявного обладнання ***холодильник побутовий***, потреба у заміні (так/ні) ***так.***

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) ***так 30%***, перелік наявного обладнання ***електрична плита, електрична м’ясорубка***, ***електричний водонагрівач,*** потреба у заміні (так/ні) ***так.***

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

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) ***роздягальня, кімната приймання їжі - так***, їх стан ***задовільний.***

27. Кількість працюючого персоналу ***3***; 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:

***1) постачальник харчових продуктів – ФОП Чесніківська О. М. – від 20.07.2016 р. № r-UA-19-08-37,***

***2) постачальник охолодженого м’яса – ФОП Дякович С. Ю. – від 16.12.2016 р. № r-UA-19-15-245,***

***3) постачальних хлібобулочних виробів – ФОП Кильба М. С. – від 11.03.2019 р. № r-UA-19-08-286,***

***4) постачальник молочної продукції - ПрАТ «Тернопільський молокозавод» – від 18.04.2011 р. № 19-18-25-МР.***

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)\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

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) \_\_\_\_\_\_\_

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

Дата складання паспорту 05.03. 2021 р.

Підписи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Оксана МРИГЛОД, заступник директора

 з виховної роботи

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»