**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор Лопушненської ЗОШ І-ІІІ ст.

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.С. Шаповал

**ПОГОДЖУЮ**

Начальник відділу ОКМС

Лопушненської сільської ради

Кременецького району

Тернопільської області

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.М. Дець

**ПОГОДЖУЮ**

Начальник Кременецького

районного управління Головного

управління Держпродспоживслужби

в Тернопільській області

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.І. Заєць

**Паспорт**

**їдальні (харчоблоку)**

**Лопушненської ЗОШ І-ІІІ ступенів**

**Лопушненської сільської ради**

**Кременецького району Тернопільської області**

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: **Лопушненська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів Лопушненської сільської ради Кременецького району Тернопільської області.**

2. Адреса: **вул. Т. Шевченка 18, с. Лопушне Кременецького р-ну Тернопільської обл.**

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

 **Шаповал Любов Степанівна, (096) 453 60 04**

3.1. Прізвище, ім’я по батькові медичного працівника закладу, телефон:

 **Тивонюк Олеся Федорівна, (068) 427 21 37**

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

4. Проектна потужність закладу **455 учнів**

5. Фактична кількість учнів **219**

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням: **190 учнів і вихованців дошкільної групи.**

графік харчування: **наявний.**

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.): **20 грн. (дошкільна група)**

 **14 грн. (учні 1-11 класів, пільгова категорія)**

 **10 грн. (учні 1-11 класів, за кошти батьків)**

8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти): **не отримують.**

9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку Лопушненської ЗОШ І-ІІІ ступенів **12.09.2016 року № r-UA-19-09298,** його розташування: **в загальному корпусі закладу, побудований 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): **локальне від артсвердловини.**

**Стан водогінної мережі: задовільний.**

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне): **локальне (електричний бойлер);**

функціонує справно (так/ні): так, наявність резервного гарячого водопостачання: **відсутнє.**

12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність: **локальне (від котельні Лопушненської ЗОШ І-ІІІ ст.)**

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

14. Вентиляція: **загально-обмінна природна та з механічним збудженням**.

Стан системи вентиляції: **задовільний.**

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): **наявна необхідна кількість виробничих приміщень. Приміщення туалету, приміщення для первинної обробки овочів, гардеробна потребують ремонту, зміни планування та заміни сантехніки. Інші приміщення у доброму 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 90%;** розроблювального інвентарю (так/ні %): **так 80%;** розроблювальних столів та реманенту (так/ні % ): **так 75%;** мийних ванн (так/ні): **так**, **75%;** 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 2 побутові холодильно-морозильні камери. Потреба у заміні (так/ні): **ні.**

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %): **так 80%.** Перелік наявного обладнання**: електром’ясорубка, електроплита 6 конфорна з жарочною шафою, електросковорода, електробойлер.** Потреба у заміні: (так/ні): **ні.**

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

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %): **так, 60 посадкових місць, 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): **так.** Їх стан: **приміщення наявні в достатній кількості, потребують ремонту, зміни планування та заміни сантехніки.**

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:

**- ТОВ «Бекерай», реєстраційний номерr-UA-19-09-158 від 27.07.2016р.;**

**- ФОП «Мацик Р.М.», реєстраційний номер19-06-01MT від 14.08.2008р;**

**- ФОП «Леньковська Л.П.», реєстраційний номерr-UA-19-09-793 від 09.03.2021р.;**

**- ТОВ «Кременецьке молоко», реєстраційний номер 19- 09- 09 МР від 14.01.2011р.**

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, самовивіз.**

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

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

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

36. План заходів щодо покращення санітарно-технічного стану їдальні (харчоблоку) з метою приведення їх у відповідність до діючих вимог чинного законодавства: **Якість і безпека харчування учнів та вихованців перебуває на систематичному контролі адміністрації школи. Для покращення умов роботи харчоблоку адміністрацією школи розроблено ряд заходів, а саме: для приведення приміщення харчоблоку школи до належних санітарних норм необхідно провести ремонт частини харчоблоку, внісши зміни до планування. У приміщенні для первинної обробки овочів, туалеті та душовій кімнаті потрібно замінити сантехніку, облицювальну плитку, провести ремонт оздоблення стін та стелі. Приміщення обіднього залу потребує заміни вікон, системи опалення, утеплення стелі, ремонту оздоблення стін, заміни столових меблів, системи освітлення та вентиляції. Про ці проблеми та плани щодо їх усунення систематично інформовано відділ освіти, культури, молоді і спорту Лопушненської сільської ради, органи місцевого самоврядування, батьківську громадськість. На даний час проблема не вирішена через відсутність фінансування.**

Дата складання паспорту: 09 березня 2021 року

Підписи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.М. Токар (заступник директора школи з виховної

роботи, відповідальна за організацію харчування).

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ П.І.П. (посада) представника КУТОР «Центр

 аналітично-методичного та матеріально-технічного забезпечення розвитку освітніх закладів області»