

**ПОГОДЖЕНО**

Начальник Лозівського районного  
Управління Головного управління  
Держпродспоживслужби  
в Харківській обл.

\_\_\_\_\_ Т.В.Овчарюк  
„\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Директор ЛЗОШ І-ІІІ ст. №7  
Лозівської міської ради  
Харківської області

\_\_\_\_\_ П.А. Цюпак  
„\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

# **ПАСПОРТ**

**харчоблоку освітнього закладу**

**Лозівської загальноосвітньої школи І-ІІІ  
ступенів Лозівської міської ради Харківської  
області**

**2020 р.**

Дата складання паспорту 02.09.2019

Найменування закладу освіти Лозівська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів  
Лозівської міської ради Харківської області

Адреса, телефон закладу освіти 64606 Харківська область, місто Лозова,  
мікрорайон 3, будинок 29. Тел. - (057-45) 7-02-30

Прізвище, ім'я, по-батькові керівника Цюпак Петро Андрійович

Проектна потужність закладу освіти 1568

Фактична кількість дітей 669

Кількість дітей, які харчуються 289

Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів r-UA-20-20-271

### Спосіб організації харчування дітей (так/ні)

Харчоблок	Буфет-роздаткова	Буфет	Привозне	Інше
так	-	-	-	-

### Інформація про суб'єкт господарювання, який здійснює харчування (у разі залучення інших)

Найменування \_\_\_\_\_

Дата, №  
договору \_\_\_\_\_

Адреса (юридична, фактична) \_\_\_\_\_

Прізвище, ім'я, по-батькові керівника \_\_\_\_\_

Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів  
(об'єкту громадського харчування) \_\_\_\_\_

Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів (транспортного засобу) \_\_\_\_\_

Дані про впровадження процедур, заснованих на принципах  
НАССР \_\_\_\_\_

### Характеристика інженерного забезпечення, приміщень, обладнання, інвентарю

	так	ні	кількість	опис
<b>Розміщення харчоблоку (їдальні):</b>				
у будівлі ЛЗОШ №7	так		1	Харчоблок та їдальня знаходиться в будівлі закладу на першому поверсі. Харчоблок складається з:

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- комори</li> <li>- підсобних приміщень</li> <li>- заготівельних цехів(овочевого, зони обробки м'яса, зони обробки риби)</li> </ul>
в окремій будівлі		ні		Посадкових місць для дітей - 144
<b>Система водопостачання :</b>				
холодна проточна вода наявна	так			ДП «Лозоваводосервіс» КП «Теплоенерго» ЛМР Харк. обл.
стан мережі задовільний	так			Стан мережі задовільний. Акт загального періодичного огляду від 09.10.2019р.
вода відповідає вимогам ДСанПіН	так			Санітарно-мікробіологічне дослідження – експерт-висновок від 24.05.2019 ЛБЛ 5375/2019 – відповідає вимогам
гаряча проточна вода наявна	так		1	Встановлено водонагрівачі ємністю 100 л – 1 шт.
резервне джерело гарячої проточної води обладнано	так		1	Встановлено водонагрівачі ємністю 80 л – 1 шт.
<b>Каналізаційна система:</b>				
централізована	так			ДП «Лозоваводосервіс» КП «Теплоенерго» ЛМР Харк. обл.
місцеві очисні споруди		ні		
вигріб		ні		
приміщення не каналізовані		ні		
стан мережі задовільний	так			Ремонтні роботи проводяться вчасно, про що складено акт періодичного огляду.

очистка вигребу проводиться своєчасно		ні		
<b>Система опалення</b>				
централізована	так			КП «Теплоенерго» ЛМР Харк. обл.
локальна		ні		
пічне		ні		
не опалюються		ні		
стан системи задовільний	так			Ремонтні роботи проводяться вчасно
<b>Система вентиляції:</b>				
загальнообмінна природня	так			Шляхом провітрювання через фрамуги з використанням москітних сіток.
загальнообмінна природня з механічним спонуканням	так			Примусова вентиляція.
місцева від технологічного обладнання		ні		
встановлені кондиціонери		ні		
стан системи задовільний	так			Система працює відповідно нормам
<b>Система освітлення:</b>				
природне відповідає вимогам	так			Природне освітлення відповідає нормам. Система освітлення через віконне скло. Потужність забезпечено належним природним освітленням приміщення, необхідним для виробництва та зберігання харчових продуктів
стан віконних блоків задовільний	так		4	Віконні блоки метало пластикові. Стан задовільний.
штучне відповідає вимогам	так		26	Штучне освітлення відповідає нормам. Система освітлення приміщення забезпечена штучним освітленням,

				необхідним для виробництва та зберігання харчових продуктів. Світильники закритого типу з люмінісцентними та діодними лампами.
захисна освітлювальна арматура обладнана, відповідає вимогам	так		26	Світильники обладнано захисною арматурою
Виробничих, допоміжних, складських приміщень достатньо	так			Кількість приміщень відповідає вимогам
Оздоблення поверхонь відповідає вимогам	так		32	Оздоблення поверхонь відповідає вимогам. Робочі столи 8 - з алюмінію, 24 - столи для прийому їжі дітей мають гігієнічне покриття, стійке до дії гарячої води і дезінфікуючих засобів.
стеля	так			Фарбована, побілена вапном, має гладку поверхню.
стіни	так			Оздоблена водостійкими матеріалами: фарба та кахельна плитка, їдальня – панелі ПВХ.
підлога	так			рчоблок- плитка, обідній зал- залізобетон. Без вибоїн та пошкоджень.
вікна	так		4	Металопластикові – 4 шт.
двері	так		7	Пофарбовані фарбою ПФ, без сколів та тріщин
контактні поверхні	так			Усі поверхні що можуть контактувати з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться, гладкі. нетоксичні, придатні до миття та дезінфекції виготовлені з нержавіючої сталі та алюмінію.
Холодильне обладнання відповідає вимогам (у т.ч. маркування)	так			Холодильне обладнання в харчоблоці в достатній кількості: -морозильна камера «ВЕКО»– 1(складається з 6 ящиків-риба

<p>проведено), забезпеченість достатня</p>				<p>сира «РС»); -холодильні шафи «Донбас»–1 (камера морозильна 1 відділення- птиця сира, камера 2 полиці: 1 полиця- ковбаса варена, 2 полиця-м'ясо напівфабрикат); -холодильні шафи «NORD»-1 (морозильна камера: -масло вершкове -камера- 4 відділення: 1,1,2,3,4- яйце сире); -холодильні шафи «NORD-428»-1 (камера 3 полиці: 1,2,3 полиці- овочі) -холодильні шафи «SNAIGE»- 1(складається з морозильної камери-3ящика птиця сира, камера -3 полиці- молочні продукти). Маркування проведено, журнали температурного режиму ведуться своєчасно.</p>
<p>Технологічне обладнання відповідає вимогам, забезпеченість достатня</p>	так		9	<p>Відповідає вимогам. Плита електрична– 4 шт., духовка шафа – 1 шт., машина для протирання продуктів – 1 шт., тістоміс – 1 шт., привод універсальний – 1 шт., марміт – 1 шт.</p>
<p>Кухонний посуд відповідає вимогам (у т.ч. маркування проведено), забезпеченість достатня</p>	так		16	<p>Кухонний посуд відповідає вимогам, маркування проведено, забезпеченість достатня : I блюда-1кастрюля; II блюда -5 кастрюль; III блюдо -2каструлі; Кастрюля Овочі варені«ОВ»-1 Кастрюля Овочі сирі «ОС»-1 Кастрюля М'ясо сире «МС»-1 Кастрюля М'ясо варене «МВ»-1 Кастрюля «Яйце варене» -1; Ємність для тіста «Т»-1; Ємність для приготування салату з сирих або квашених овочів «Салат»-1;</p>

				Ємність для розморожування риби сирі «РС»-1; Ємність для збору харчових відходів «відходи» -3;
Столовий посуд відповідає вимогам, забезпеченість достатня	так		1120	Столовий посуд відповідає вимогам Тарілки для I блюд- 150; Тарілки для II блюд-250; Чашки-400; Ложки-200; Виделки-120;
Розділові столи відповідають вимогам (у т.ч. маркування проведено), забезпеченість достатня	так		8	Розділові столи відповідають вимогам, маркування проведено. Стіл для тіста-«Т»-1 Стіл м'ясо сире «МС»-1 , Стіл м'ясо варене «МВ»-1 Риба сира«РС»-1 Риба варена«РВ»-1 Стіл овочі сирі «ОС»-1 Стіл овочі варені «ОВ»-1 Стіл хліб «Х»-1
Розділовий інвентар відповідає вимогам (у т.ч. маркування проведено), забезпеченість достатня	так		18	Розділовий інвентар відповідає вимогам. Харчоблок забезпечено інвентарем: наборами дощок з гладкою поверхнею та ножів, що марковані відповідно до призначення  Розділова дошка м'ясо сире- "МС"-1, та ніж"МС" -1;  Розділова дошка м'ясо варене- "МВ" -1, та ніж"МВ" -1;  Розділова дошка риба сира- "РС" -1, та ніж"РС" -1;  Розділова дошка риба варена- "РВ" - -1,та ніж"РВ" -1;  Розділова дошка овочі сирі- "ОС" - -1,та ніж"ОС" -1;  Розділова дошка овочі варені - "ОВ" - -1,та ніж"ОВ" -1;  Розділова дошка гастрономія сир твердий, масло - "Г" -1,та ніж"Г" -1;

				<p>Розділова дошка хліб - "Х" -1, та ніж"Х" -1;</p> <p>Розділова дошка тісто - "Т" -1, та ніж"Т" -1;</p>
<p>Інвентар для прибирання відповідає вимогам (у т.ч. маркування проведено), забезпеченість достатня, зберігання упорядковано</p>	так			<p>Інвентар для прибирання відповідає вимогам, промарковано.</p> <p>«Обідня зала»</p> <p>Швабра-1;</p> <p>Відро для миття підлоги-1</p> <p>Ємність для миття столів-1</p> <p>Відро для миття панелів-1</p> <p>Совок-1;</p> <p>Віник- 1</p> <p>Ганчірки (підлога, столи,,панелі) - 4</p> <p>«Кухня»</p> <p>Швабра-1;</p> <p>Відро для миття підлоги-1;</p> <p>Ємність для миття панелів «МС», «РС», «Т», «ОС», «ОВ», «Х»)-6;</p> <p>Совок-1;</p> <p>Віник-1;</p> <p>Ганчірки-8(підлога, панелі, «МС», «РС», «Т», «ОС», «ОВ», «Х»)</p> <p>«Комора»</p> <p>Відро для миття підлоги-1;</p> <p>Ємність для миття панелі-1;</p> <p>Совок-1;</p> <p>Віник-1;</p> <p>Ганчірки-2(підлога, панелі)</p> <p>«Санвузол»</p> <p>Відро для миття підлоги-1;</p> <p>Ємність для миття панелі-1;</p>



				Совок-1; Віник-1; Ганчірки-2(підлога, панелі)
Поточність технологічного процесу дотримується	так			Поточність технологічного процесу дотримується (відсутнє перехресне забруднення харчових продуктів сирих з готовими).
Забезпеченість мийними засобами достатня, документ щодо його якості та безпечності у наявності, зберігання упорядковане	так			Для миття посуду ручним способом обладнано. 5 ванн з проточною гарячою водою. Для миття посуду використовується миючий засіб «Гала» - з сертифікатом відповідності. Зберігання упорядковане. Ведеться журнал обліку використання миючих засобів.
Забезпеченість дезінфекційними засобами достатня, документи щодо їх якості та безпечності, регламент з використання у наявності, зберігання упорядковане	так			Дезінфікуючі засоби – хлорантоїн, хлоргексидин. Журнал обліку використання в наявності, ведеться своєчасно.
Поводження з відходами відповідає вимогам	так			Ємність для зберігання відходів промаркована, щільно закривається кришкою. Миття проводиться окремо від іншого посуду з використанням мийних засобів. Видалення відходів – щоденне. Визначено місце зберігання відходів за межами приміщень, де здійснюються операції з харчовими продуктами, вимоги щодо зберігання відходів дотримуються. Харчові відходи розміщуються у закритих контейнерах, сконструйованих так, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію. Договір на

				послуги з поводженням з твердими побутовими відходами №10/45 від 25.02.2019 р. КП «ЕкоСан» ЛМР Харк.обл. згідно графіку
Проведення заходів з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація, механічні засоби) забезпечено	так			Заходи з дератизації та дезінсекції проведені згідно договору 1641/15,0/461 від 14.09.2019 р. на загальній площі 260 м <sup>2</sup> Двері та вентиляційні отвори ущільнено, вікна, що відкриваються у теплий період року, обладнуються захисними сітками від комах. Механічними засобами боротьби забезпечено.

### Організація харчування дітей, питного режиму

	так	ні	кількість	Опис
Їдальня забезпечена достатньою кількістю місць	так		144	Загальна кількість посадкових місць складає – 144.
Умови для дотримання правил особистої гігієни дітьми створені	так		5	Умови для дотримання правил особистої гігієни дітьми створені. Умивальники – 5 для миття рук з проточною водою, 5 рулонів паперових рушників, 5 дозатори з рідким милом
Умови для зберігання добових проб створені відповідно до вимог	так			Здійснення зняття проби готової продукції за 30 хв. До видачі їжі з записом в журналі «Бракеражу готових страв» зберігаються відповідно до вимог. Добові проби зберігаються в холодильнику медичної сестри за температури +2°С- +6°С, Термометри в наявності
Питний режим дітей організований, відповідає вимогам	так			Питний режим організований та відповідає вимогам (п.5 розділу V Санітарного регламенту для навчальних закладів, затверджених наказом МОЗ

				України від 24.03.2016 № 234 ДЛЖ ЗДО)Вода питна очищена з альтернативних джерел водопостачання-постачальник ФОП «Іванченко Ю.П.» договір №95 результат санітарно-мікробіологічного дослідження води питної №БЛ228/2019 відповідає вимогам ДСан Пін 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною»
питний фонтанчик		ні		не використовуються
кип'ячена питна вода	так			Забезпечено вільний доступ учнів до води, наливої у склянках у місці роздатку їжі, або: ємність з кип'яченою водою.
фасована бутильована вода з засобами розливу		ні		не використовується

**Стан дотримання вимог до гігієни персоналу, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами**

	так	ні	кількість	Опис
Кількість персоналу відповідає вимогам	так			Кухар – 2, підсобний робітник кухні - 2
Персонал відповідає кваліфікаційним вимогам (наявна відповідна освіта)	так			Персонал харчоблоку має відповідну освіту: Кучеренко К.П.- технік-технолог по приготуванню страв. Диплом АТ-586300, Назарова В.П.- кухар 4 розряду. Свідоцтво № 002096
Систематичне проведення навчання персоналу забезпечено	так			Персонал, відповідно до затвердженої керівником програми, проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів.
Медичний огляд персоналом	так			Своєчасне та повне проходження

пройдений відповідно до вимог				працівниками обов'язкового медичного огляду відповідно до вимог від 23.07.2002 року № 280 « Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може привести до поширення інфекційних хвороб» (Два рази на рік).
Персонал у достатній кількості забезпечений	так			Відповідно до вимог.
спецодягом і спецвзуттям	так			Кожен працівник забезпечений спецодягом - 3 комплекти (на 1 працівника), 2 комплектами взуття .
засобами гігієни	так			Відповідно до вимог забезпечені рідким милом, паперовими рушниками.
Умови для дотримання правил особистої гігієни персоналом створені	так			Наявний рукомийник, рідке мило, паперові рушники
Приміщення для персоналу (роздягальня, кімната приймання їжі, санітарний вузол, духова) обладнані, відповідають вимогам	так			Обладнано туалет, духова кімната із гарячим водопостачанням, рукомийники – 2 шт. Окремо обладнана роздягальня.
Інструктивні матеріали (посадові інструкції, правила, методичні рекомендації, пам'ятки тощо) у наявності	так			Обладнано куточок з відповідними посадовими інструкціями: кухаря – 10 ОП, підсобного робітника кухні – 12 ОП та інструкціями та пам'ятками про роботу з обладнанням
Аптечка першої	так			Аптечка першої невідкладної

невідкладної допомоги у наявності			<p>допомоги в наявності</p> <p>До складу аптечки входить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Аміаку розчин 10% 40 мл – 1 фл.</li> <li>• Бинт марлевий медичний нестерильний 10 м x 5 см – 2 уп.</li> <li>• Бинт марлевий медичний стерильний 10 м x 5 см – 2 уп.</li> <li>• Болезаспокійливі засоби (анальгін, цитрамон) – 2 уп.</li> <li>• Борної кислоти розчин спиртовий 2% 10мл – 1 фл.</li> <li>• Розчин брильянтової зелені спиртовий 1% 15 мл – 1 фл.</li> <li>• Вазелін мазь 20 г – 1 уп.</li> <li>• Валідол 0,06 N 10, таблетки – 1 уп.</li> <li>• Вата медична гігроскопічна стерильна 100 г – 1 уп.</li> <li>• Джгут кровоспинний гумовий – 1 шт.</li> <li>• Йоду розчин спиртовий 5% 20 мл – 1 фл.</li> <li>• Лейкопластир 0,05 x 5 м – 1 шт.</li> <li>• Ножиці медичні – 1 шт.</li> <li>• Перекису водню розчин 3% 40 мл – 1 фл.</li> <li>• Пінцет – 1 шт.</li> <li>• Пластир бактерицидний 2,3 x 7,2 см – 5 шт.</li> </ul> <p>Серветки марлеві медичні стерильні – 2 уп.</p>
-----------------------------------	--	--	--

**Ведення документації:**

	так	ні	кількість	Опис
Технологічні картки приготування страв затверджені керівником у наявності	так		77	Технологічні картки (затверджені керівником) щодо приготування, холодних закусок (салати) - 9, перших страв - 6, других страв -21 (гарнірів – 6; м'ясних -12; рибних -3); третіх

				страв - 6; кулінарних виробів з борошна -14; соуси - 4.
Перелік постачальників харчових продуктів погоджений з територіальним підрозділом Держпродспоживслужби	так			Складений за результатами проведення торгів, укладених договорів на 2020 рік з урахуванням інформації щодо реєстрації потужностей постачальників та наявності експлуатаційних дозволів.
Примірне двотижневе меню погоджено з територіальним підрозділом Держпродспоживслужби	так			Складено з урахуванням встановленої вартості харчування та вимог щодо раціонального харчування учнів пільгового контингенту, учнів 1-4 класів, учнів груп продовженого дня на зимовий період 2020 рік. Меню погоджено.
Супровідні документи (товарно-транспортні накладні) на харчові продукти у наявності	так			Товар надходить в супроводі накладної, товарно-транспортних накладних та документу про якість (декларація, посвідчення про якість). Зберігання упорядковано
Програма лабораторного контролю у наявності, оцінка результатів лабораторних досліджень проводиться	так			Оцінка результатів лабораторних досліджень проводиться вчасно. Результат інструментального вимірювання та лабораторних досліджень за визначеними показниками відповідає вимогам діючої нормативної документації
Задokumentовані процедури прибирання, миття, дезінфекції, заходів з запобігання проникнення шкідників	так			Наявні інструкції щодо щоденного миття поверхонь, поводження під час карантину, генерального прибирання. Для встановлення контролю за виконанням цих заходів складено

(дезінсекція, дератизація) у наявності			відповідні графіки. В наявності акти виконаних робіт на проведення дезінфекції та акти виконаних робіт щодо заходів з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація)
Медична документація по контролю за організацією харчування у наявності	так		Документація контролю виходу, безпеки і якості страв, дотримання технології їх приготування, санітарний стан харчоблоку, дотримання правил особистої гігієни, наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку ведеться своєчасно, відповідно до вимог.

### Пропозиції щодо покращення роботи:

№	Заходи	Термін виконання
1.	Оновлення технічного обладнання: -м'ясорубка МИМ 350-1шт -плита електрична 4 канфорочна ПД-4 -4шт -електросковорідка П-СЕ-30 - марміт 3 канфорочний для перших страв М 1Б-3-1600 - духова шафа ШЖЕ-3-Н - овочерізка електрична	За наявності коштів
2.	Заміна водопровідної системи- 30 м/п Заміна каналізаційної системи- 30 м/п	За наявності коштів

Заступник директора з ВР

Н.А. Чабан

Технолог відділення з питань організації дитячого харчування Управління освіти, молоді та спорту Лозівської міської ради Харківської області

\_\_\_\_\_  
(підпис)

В.А. Закалюжна  
(ініціали, прізвище)

Кухар харчоблоку

\_\_\_\_\_  
(підпис)

К.П. Кучеренко  
(ініціали, прізвище)