

Паспорт

харчоблоку закладу освіти

1. Назва закладу - Маркушівський заклад загальної середньої освіти I-III ступенів Райгородоцької сільської ради Бердичівського району Житомирської області
2. Адреса - 13373, Житомирська обл., Бердичівський район, с. Маркуші, вул. Незалежності, 51
3. Прізвище, ім'я по батькові директора закладу, телефон - Михальченко Людмила Броніславівна, м.т.0974300538
4. Проектна потужність закладу - 264 учні
5. Фактична кількість учнів - 101
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням - 90
графік харчування – 10.05-10.15 (1-4 класи); 11.00-11.20 (5-11 класи)
7. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) - --
8. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва _____ та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу освіти, його розташування: в **загальному корпусі** закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) -
9. Водопостачання (централізоване, **локальне від артсвердловини**, локальне від криниці **з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень**, децентралізоване – від криниці без розводки водогінних мереж) _____.
Стан водогінної мережі - задовільний.
10. Гаряче водопостачання (централізоване, **локальне (власна котельня)**), функціонує справно - **так**. Наявність резервного гарячого водопостачання - **так (бойлер) в наявності**.
11. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність - **локальне**.
12. Каналізування стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі) - **локальне на малі очисні споруди**. Стан каналізаційної мережі - задовільний.
13. Вентиляція (загальнообмінна природня та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Стан системи вентиляції - **загальнообмінна природня та з механічним збудженням**. Стан системи вентиляції – задовільний.
14. Освітлення (природнє, штучне, наявність захисної арматури, (так/ні) так
15. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів (так/ні) – **так**.
16. 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 та кухонного посуду, ТАК – задовільний .
17. Наявність умов для обробки яєць - так.

18. Наявність умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом в кожному виробничому та складському приміщеннях (так/ні) **так**.

19. Забезпечення харчоблоку достатньою кількістю: кухонного посуду (так/ні – **так**, столового посуду (так/ні) – **так**, розроблювального інвентарю (так/ні) - **так**, розроблювальних столів (так/ні) – **так**, миючих засобів (так/ні) – **так**, наявність сертифіката відповідності (так/ні) – **так**; дезінфікуючих засобів (так/ні) – **так**, наявність свідоцтва про державну реєстрацію даного дезінфікуючого засобу (так/ні) – **так**, наявність регламенту на використання (методичні вказівки) (так/ні) - **так**; прибирального інвентарю (так/ні) – **так**; дотримання умов зберігання (так/ні) – **так**.

20. Наявність достатньої кількості складських приміщень (так/ні) – **так** . забезпеченість необхідним обладнанням, в т.ч. холодильним (так/ні) – **так**.

21. Наявність умов для зберігання та миття зворотної тари (так/ні) – **немає зворотної тари**.

22. Обідня зала: достатність посадкових місць (так/ні) - **так**, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (так/ні) – **так**.

23. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, духова (так/ні) - **так**, їх стан - задовільний.

24. Кількість працюючого персоналу - 2; 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 в достатній кількості та відповідного зразку всіх працюючих санітарним одягом (так/ні) - **так**, проведення навчання санітарно-гігієнічному мінімуму (так/ні) - **так**.

25. Дотримання технологічного процесу приготування готових страв відповідно до картотеки страв (так/ні) – **так**.

26. Наявність документації по контролю за організацією та якістю харчування дітей (так/ні) – **так**.

27. Впровадження в закладі постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) (так/ні) – **ні**.

28. 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: ФОП Базилівська Р.М. (09.10.2018 №r-UA-06-02-853), ФОП Богайчук О.В. (09.10.2018 №r-UA-06-02-857), Бердичівський хлібзавод (30.11.2016 №r-UA-06-02-368).

29. Наявність супровідної документації на продукти харчування та продовольчу сировину (так/ні) - **так**.

30. Дотримання умов при поводженні з відходами (так/ні) - **так**;

31. Проведення заходів щодо запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація, забезпеченість сітками, екранами) (так/ні) - **так**.

32. Обладнання буфетів (для закладів загальної середньої освіти) та буфетних груп (для закладів дошкільної освіти):---

32.1. наявність умов доставки готових страв з харчоблоку до груп та буфетів закладу (так/ні)_____;

32.2. 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) _____;

32.3. забезпеченість достатньою кількістю столового посуду(так/ні)_____, м'якими засобами (так/ні)_____, прибирального інвентарю (так/ні) _____, дотримання умов зберігання (так/ні)_____;

32.4. забезпечення умов зберігання столового та кухонного посуду (наявність шафи, сушок тощо) (так/ні) _____.

33. Пропозиції щодо покращення санітарно-технічного стану харчоблоку з метою приведення його у відповідність до діючих вимог чинного законодавства _____

Дата складання паспорту 5.11.2019р.

Підписи: _____ Л.Б. Михальченко директор закладу

_____ Н.О. Тарасевич представник територіального під-
розділу Держпродспоживслужби