**«Погоджено» «Затверджено»**

**Начальник Тульчинського районного управління Директор**

**Головного управління ДПСС Михайлівської ЗШ І – ІІ ступенів**

**у Вінницькій області Тульчинської районної ради Вінницької області**

**\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю. С. Шаблевська \_\_\_\_\_\_\_\_ Р. О. Сватко**

Підпис П.І.П. Підпис П.І.П.

**Паспорт**

**харчоблоку закладу** **освіти**

1. Назва закладу Михайлівська загальноосвітня школа І – ІІ ступенів Тульчинської районної ради Вінницької області

2. Адреса 23633 с. Михайлівка, вул. Незалежності, 18, Тульчинський р н , Вінницька обл.

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

Сватко Раїса Олександрівна, 0974793521

4. Проектна потужність закладу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_320\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Фактична кількість учнів\_\_\_\_\_\_\_\_\_34\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням\_\_\_\_\_34\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

графік харчування: обід 1- 5 класи 1135- 1155; 5 – 9 класи 1240 – 13 00

7. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) \_\_\_\_\_\_0\_\_\_\_\_\_

8. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу12 жовтня 2017року №371 r – UA-02-22-371, його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) розташована у загальному корпусі закладу, побудованому за типовим проектом

9. Водопостачання (централізоване, локальне від артсвердловини, локальне від криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень, децентралізоване – від криниці без розводки водогінних мереж) централізоване (сільський водогін)

Стан водогінної мережі добрий.

10. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) локальне функціонує справно (так/ні) так, бойлер ємкістю 100 л. Наявність резервного гарячого водопостачання відсутнє

11. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність

локальне, власна котельня на твердому паливі, у задовільному стані

12. Водовідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі) локальне, резервуар облицьований цеглою на вигріб, накритий герметично металевою кришкою

Стан мережі водовідведення: стан задовільний,

13. Вентиляціія ( загальнообмінна природня та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Природня, загальнообмінна, організовано встановлений короб для видалення шкідливих випарів від технологічних приладів, стан задовільний.

14. Освітлення (природнє, штучне, наявність захисної арматури, (так/ні)освітлення поєднане природньо -штучне, є в наявності захисна арматура

15. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів (так/ні) Обідній зал стіни пофарбовано водоемульсійною фарбою , підлога лінолеум, підсобні приміщення: стіни – вапно, підлога лінолеум; варочний цех та посудомийний зал: стіни - плитка, водоемульсійна фарба, придатна для миття, підлога плитка.

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 посуду, мийне відділення кухонного посуду) Наявний гарячий цех та цех первинної обробки овочів. Відсутній цех м’ясо-рибний. Наявний цех для миття столового та кухонного посуду з трьома ваннами для миття та трьома сушками для посуду Кухня обладнана трьома електроплитами: (дві з духовками),є 4 столи з покриттям з нержавіючої сталі для сирої та вареної продукції, 4 столи з дерев’яною поверхнею всі промарковані, двоє терезів, електром’ясорубка, шафа для зберігання хлібних виробів, стелажі. Санітарний стан задовільний.

17. Наявність умов для обробки яєць так. Є куточок для обробки курячих яєць. Ємкість для миття яєць промаркована

18. Наявність умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом в кожному виробничому та складському приміщеннях (так/ні) так. Є наявний рукомийник, який знаходиться у гарячому цеху. Наявне рідке мило, дезінфікуючий засіб для миття рук та індивідуальний рушник.

19. Забезпечення харчоблоку достатньою кількістю: кухонного посуду (так/ні) так, пательні – 3 шт., каструлі для перших страв – 2 шт, для других страв – 3 шт., казан – 1шт., каструлі для третіх страв – 2 шт, каструля для кип’ятіння банок – 1 шт, для варки яєць – 1 шт, відра – 2 ш.

столового посуду (так/ні) так, Тарілка для перших страв – 60 шт., тарілка для других страв – 75 шт., ложки – 45 шт., виделки – 36 шт., чашки – 58 шт., лопатка – 1 шт., шумовка – 1 шт., тертка – 2 шт., ополоник – 4 шт., ложка велика – 2 шт., дуршлак – 1 шт.

розроблювального інвентарю (так/ні) так, дошки – 11 шт., ножі – 12 шт, розроблювальних столів (так/ні) так, 4 – з металевою поверхнею, 4 з дерев’яною поверхнею. мийних засобів (так/ні) так , наявність сертифіката відповідності (так/ні) так ; дезінфекційних засобів (так/ні) так, наявність свідоцтва про державну реєстрацію даного дезінфекційного засобу (так/ні) хлорне вапно, наявність регламенту на використання (методичні вказівки) (так/ні)так;

прибирального інвентарю (так/ні) так, швабри 2 шт, відра – 2 шт, дотримання умов зберігання (так/ні) так. Є відповідна шафа, де зберігається інвентар для прибирання

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

Є три складських приміщення. У першому знаходяться: холодильник побутовий з трьома шухлядами для заморозки, морозильна камера з двома відділеннями для м’яса та риби, стелажі для продуктів у банках. Холодильник і морозильна камера оснащені термометрами для контролю за зберіганням продуктів. У другому знаходяться стелажі, які підняті від підлоги більше ніж на 15 см, від стіни розміщенні більше як 20 см для зберігання з круп та борошна. У третьому складському приміщені зберігаються овочі та фрукти у спеціальних ящиках.

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

22. Обідня зала: достатність посадкових місць (так/ні) так, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (так/ні) так. 10 столів 40 стільців, є рукомийник з рідким милом та паперовими рушниками.

23. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) Є приміщення для передягання та приймання їжі, душова кімната відсутня, санвузол знаходиться у школі.

24.Кількість працюючого персоналу\_1\_; наявність у всіх працюючих відповідної освіти (так/ні)\_\_\_ні\_, 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, три комплекти одягу, проведення навчання санітарно-гігієнічному мінімуму (так/ні) так

25. Дотримання технологічного процесу приготування готових страв відповідно до картотеки страв (так/ні) так. Наявна картотека страв, дотримується технологія приготування страв.

26. Наявність документації по контролю за організацією та якістю харчування дітей (так/ні) так. Ведуться :журнал бракеражу сирої продукції, примірне двотижневе меню, , меню-розкладка, бракераж, готової продукції, журнал здоров’я кухаря, медична книжка знаходиться у директора школи, санітарний стан задовільний. Кухар дотримується технології приготування страв, термінів реалізації продуктів та умов їх зберігання.

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:ТОВ «Вінпротрейд» r – UA-02-28-70,, ТОВ «Укрпродлогістика», r – UA-02-28-1299, ФОП Дудник (хліб) r – UA-02-22-464.

29. Наявність супровідної документації на продукти харчування та продовольчу сировину (так/ні) так є всі необхідні сертифікати

30. Дотримання умов при поводженні з відходами (так/ні) Є зошити обліку відходів із обліком відходів після холодної обробки або до другої термічної обробки риби, м’яса, які використовуються для приготування котлет та інших страв. Відходи м’яса, риби, яєць зберігаються до кінця робочого дня кухаря.

31. Проведення заходів щодо запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація, забезпеченість сітками, екранами) (так/ні) заходи проводяться самостійно є сітки на вікна, липучки для гризунів. Договір не заключений.

32. 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)\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

☑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) \_\_\_\_\_\_\_, розподільчого реманенту(дошки, ножі)(так/ні) \_\_\_\_\_\_\_;

☑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

1.Впровадити систему НАССР (перше півріччя 2020 року);

2. Заключити договір на дератизацію, (січень – лютий 2020 року)

3. Провести поточний ремонт. Замінити плитку у мийному цеху (червень 2020 року)

4. Придбати нові каструлі (серпень 2020 року)

Дата складання паспорту « » грудня 2019 року

Підписи:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О. М. Криворучко (кухар школи)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С. В. Максимчук (Лікар загальної гігієни відділу державного нагляду за

дотриманням санітарного законодавства )