

„ПОГОДЖЕНО”

Начальник територіального управління

Гусевськийського районного

Головного управління
Держпродспоживслужби
в Тернопільській області

Підпис _____ П.І.П. _____

„ПОГОДЖЕНО”

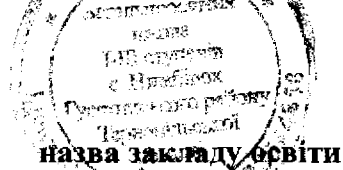
Керівник Водяну Оксана
(територіального органу)



Підпис _____ П.І.П. _____

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Керівник Людмила Ярославівна



назва закладу освіти

Підпис _____ П.І.П. _____

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 Міністерстві України 10.11.2020 р. за № 1111/35394

1. Назва закладу ЗОШ І-ІІІ ступенів с. Нижбірок
2. Адреса 48255 с. Нижбірок, 46-2-81
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон
Вівчар Людмила Ярославівна, 0965606651
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон
Фатюк О.І. 0686474670; Качан Л.В. 0981235561
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон

4. Проектна потужність закладу / фактична 645/164
5. Фактична кількість учнів 164
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням _____ 164 _____
графік харчування _____ 10.10-10.30; 11.15-11.35
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) _____ 20 грн.
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) _____ 0 _____
9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу _____ - _____, його розташування: в загальному корпусі закладу, побудований за типовим проектом.

10. Водопостачання централізоване.

Стан водогінної мережі _____ задовільний.

11. Гаряче водопостачання локальне, функціонує справно (так/ні) _так, наявність резервного гарячого водопостачання _відсутнє.

12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність _____ централізоване, справне.

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

14. Вентиляція загально-обмінна природна. 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) _____ наявний _____

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 %) __90%_____, столового посуду (так/ні %) _____90%_____, розроблювального інвентарю (так/ні %) __90%_____, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %)

90%, мийних ванн (так/ні)___потребують заміни___, мийних засобів (так/ні %) 80%, 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)___потребує оновлення___ дотримання умов зберігання (так/ні)___так___

21. Наявність достатньої кількості складських приміщень (так/ні %) 100%

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %)___так___, перелік наявного обладнання 2 холодильники, потреба у заміні (так/ні)___ні

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %)___75%___, перелік наявного обладнання електрична сковорода, електроплита, електродуховка, потреба у заміні (так/ні)___так___

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

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %)___74місця,100%, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні) умивальники наявні, потрібні електросушки.

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні)___так___, їх стан___санітарний вузол та душова потребують ремонту.

27. Кількість працюючого персоналу 4; 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: _____ так _____

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) _____ - _____;

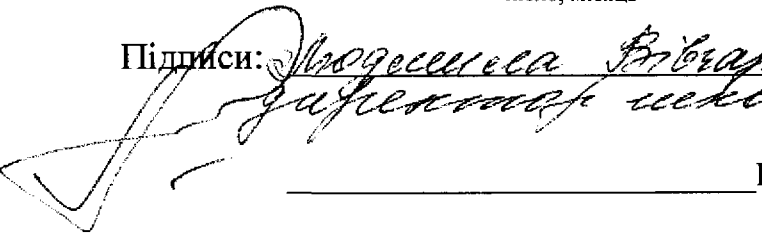
забезпеченість достатньою кількістю столового посуду (так/ні) _____ - _____, мийними засобами (так/ні) _____ - _____, прибирального інвентарю (так/ні) _____ - _____, розроблювального реманенту (дошки, ножі) (так/ні) _____ - _____;

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

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

1. Придбати електром'ясорубку, кухонний інвентар. Здійснити заміну ванн для миття посуду.

Дата складання паспорту 26 .02. 2021 рік
число, місяць

Підписи:  П.І.П. .(посада) представника закладу освіти
відповідального за організацію харчування

_____ П.І.П. орендаря (ФОП) приміщень харчоблоку

_____ П.І.П. (посада) представника КУТОР „Центр
аналітично- методичного та матеріально-
технічного забезпечення розвитку освітніх
закладів області»