ПОГОДЖУЮ
Начальник Прилуцького міськрайонного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Чернігівській області
_____ Кірієнко А.
Підпис ПІБ

« 21» грудня 2019 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Начальник відділу освіти Прилуцької районної державної адміністрації
_____ Бобренко М.
Підпис ПІБ

« 21» грудня 2019 р.

Паспорт харчоблоку

Охіньківської загальноосвітньої школи I – III ступенів

Прилуцької районної ради

Чернігівської області

17550

Чернігівська область

Прилуцький район

село Охіньки

вулиця Шевченка,21

2019 рік

Паспорт харчоблоку освітнього закладу

1.1. Адреса, телефон*:* **Чернігівська область, Прилуцький район, село Охіньки, вулиця Шевченка,21 (04637)64-4-35**

1.2. Прізвище директора закладу (завідувача):

Марченко Микола Полікарпович

1.3. Прізвище медичного працівника:

Завідувач ФП Вербняк Віта Іванівна

1.4. Тип закладу: школа, ДНЗ, ПТУ, інше вказати

Загальноосвітня школа І – ІІІ ступенів

1.5. Проектна потужність закладу **192 учні**

1.6. Фактична наповненість **73 учні**

2. Організація харчування учнів, графік та умови харчування.

У закладі організований дворазовий режим харчування: сніданок 10.40.-11.00 для учнів 1-4 класів, 11.45-12.05 для учнів 5-11 класів; обід 13.45 – 14.00 для учнів 1-5 класів, які відвідують ГПД.

Наявність договору на обслуговування їдальні, укомплектованість кадрами

Укомплектована

2.1. Кількість посадкових місць **32**, площа на посадкове місце **1,9кв.м**

2.2. Кількість дітей у закладі*:* **73**, кількість дітей, що харчуються **70,**

З них отримують гаряче харчування (зазначити кількість прийомів їжі та їх графік*).***70**

Графік харчування

Сніданок 10.40.-11.00 для учнів 1-4 класів,

11.45-12.05 для учнів 5-11 класів.

Обід 13.45 – 14.00 для учнів 1-5 класів, які відвідують ГПД.

Користуються буфетною продукцією **не користуються**

2.3. Харчоблок власний/ орендований **власний**

2.4. Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів

r-ua-25-15-177

3.Спосіб організації харчування

	ТАК/НІ	**Назва, адреса розташування, код ЄДРПОУ, № оператора ринку**
Харчоблок (власне виробництво на сировині)	**Так**	Охіньківська ЗОШ І – ІІІ ст. Прилуцької районної ради код ЄДРПОУ 33279500, r-ua-25-15-177

Привозне харчування, напівфабрикати	**Ні**	-
Буфет-роздаткова	**Ні**	-
Буфет	**Ні**	-
Приміщення для прийому їжі	**Так**	Охіньківська ЗОШ І – ІІІ ст. Прилуцької районної ради код ЄДРПОУ 33279500, r-ua-25-15-177
Інші форми організації харчування	**Ні**	-
Відсутнє все вищенаведене	**Ні**	-

Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР (так/ні, короткий опис) **так, система НАССР в стадії впровадженнянаказ № 42 від 17 вересня 2019 року .**

4.Забезпечення організації виробництва на харчоблоці
4.1. Тип приміщення харчоблоку (типове, спец побудоване, пристосоване).
Пристосоване

4.2. Відповідність приміщення:
- Стеля - **підшита гіпсокартоном, підлягає побілці;**
- Стіни **- знизу побілені водоемульсійкою, зверху побілені вапном;**
- Вікна - **дерев`яні, пофарбовані , потребують заміни на металопластикові**;
- Двері - **дерев`яні, пофарбовані;**
- Підлога - **пофарбована плитка, потребує ремонту**
- Контактні поверхні **4 столи –алюмінієві, 3 столи - з нержавіючої сталі, поверхня гладка, не пошкоджена**

4.3. Забезпечення питною водою, яка відповідає гігієнічним вимогам, забезпечення:
холодною проточною (джерело, періодичність лабораторного контролю, результати*)* **централізоване водопостачання,водонапірна башня, лабораторний контроль раз на рік**

гарячою проточною водою (централізоване, локальні водонагрівачі (тип)
гаряча протічна вода на харчоблоці, локальний водонагрівач – бойлер

4.4. Стан водопровідної мережі, водорозподільних пристроїв, наявність аварійних ситуацій (дата)
Водонапірна башня, стан задовільний, частково проведений ремонт

4.5. Стан каналізаційної мережі, сантехнічних пристроїв, санітарних вузлів
стан задовільний

4.6. Стан вентиляційної мережі
Відсутня

4.7. Відповідність освітлювального обладнання
Достатній рівень освітленості, всі освітлювальні прилади закритого типу

4.8. Наявність необхідних виробничих та допоміжних, складських приміщень, овочесховища (перелічити) та їх стан:
Їдальня - стан задовільний
Гарячий цех –1, стан задовільний
М'ясний цех -1, стан задовільний, є стіл з промаркованим інвентарем.
Овочевий цех - відсутній,є стіл з промаркованим інвентарем.
Коридор - стан задовільний
Тарна кладова - стан задовільний
Кладова для продуктів - стан задовільний,зберігаються сипучі продукти
Мийна - стан задовільний
Овочесховище - стан задовільний
Кладова для прибирального інвентарю - стан задовільний, стіни потребують побілки

4.9. Достатня кількість та відповідність:
• кухонного та столового посуду
Харчоблок забезпечений кухонним посудом у достатній кількості, який відповідає санітарним нормам

• промаркованого розробного інвентарю
Наявний, промаркований, у достатній кількості

•прибирального інвентарю та місць його зберігання
Наявні 2 комплекти прибирального інвентарю (відра, швабри, ганчірки), вони зберігаються окремо один від одного.

4.10. Перелік дезінфікуючих, миючих засобів та антисептиків, наявність документів, що підтверджують їх реєстрацію в Україні та можливість

застосування в дитячих закладах згідно Регламенту та Методичних вказівок МОЗ

- для миття посуду – сода харчова;

- **Бланідас 300, свідоцтво про якість ТУ У 24.2-36257034-005:2010 від грудня 2016 року,**
- **AXD 2000**

4.11. Достатність, відповідність та перелік технологічного обладнання, його стан, види контролю роботи, в т. ч. документального;

Технологічне обладнання знаходиться у хорошому та робочому стані.
3 електроплити
1 духова шафа
1 електрична сковорода
2 холодильники з морозильними камерами

Акт ревізії технологічного обладнання від 2019 року.

4.12. Достатність, відповідність та перелік холодильного обладнання, його стан види контролю роботи, в т. ч. документального

Наявні два холодильники, стан добрий

Температурний режим контролюється.
Ведеться контроль за температурою в холодильнику і записується в «Журнал обліку температурного режиму холодильників»-- ТАК --

Акт ревізії холодильного обладнання від 2019 року.

4.13. Забезпечення технологічного процесу приготування страв згідно картотеки, бракераж продукції

Меню в закладі складається відповідно до картотеки страв, технологічні карти для приготування страв є.
Перспективне меню погоджено представником Держпродспоживслужби від 29серпня 2019 року

4.14. Дотримання поточності технологічних процесів приготування страв
Дотримується

4.15. Дотримання вимог до гігієни персоналу, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами:

- відповідність кваліфікаційним вимогам
  персонал відповідає кваліфікаційним вимогам

  систематичне проведення навчання персоналу (підтверджуючі документи) **навчання персоналу проводиться згідно графіка навчання**

- повнота та вчасність проходження медичних оглядів (дати проходження)**медичні огляди проводяться систематично двічі на рік, остання дата проходження07.08.2019 рік , 19.08.2019 рік**

- наявність журналу здоров'я (щоденний допуск до роботи), ким здійснюється
журнал здоров'я ведеться завідуючою харчоблоку

- забезпечення спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни
працівники харчоблоку забезпечені спецодягом в достатній кількості

- наявність інструктивних матеріалів (інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації тощо) **інструктажі наявні**

4.16. Наявність переліку постачальників та інформації про постачальника (реєстраційний номер оператора ринку, наявність експлуатаційного дозволу, тощо)

Назва підприємця	**Реєстраційний № оператора ринку (експлуатаційний дозвіл)**	**Вид продукції**
Псєха Антоніна Євгенівна	***r-ua-25-24-262***	***М`ясна продукція***
Сергушко Сергій Петрович	***r-ua-25-24-400***	***Молочна продукція, крупи, сипучі продукти***

4.17. Наявність супровідних документів на харчові продукти та сировину, що забезпечують простежуваність **товарно-транспортнінакладні, декларації, сертифікати якості в наявності**

4.18.Надавач послуг з транспортування продукції (реєстраційний номер оператора ринку), забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування; внутрішній контроль за якістю транспортування харчових продуктів

Назва підприємця	**Реєстраційний № оператора ринку**	**Що постачають**
Псєха Антоніна Євгенівна	***r-ua-25-24-262***	***М`ясна продукція***
Сергушко Сергій Петрович	***r-ua-25-24-400***	***Молочна продукція, крупи, сипучі продукти***

4.19. Ведення документації харчоблоку
-Журнал здоров`я працівників харчоблоку;
- Журнал брокеражу сирої продукції;
- Журнал брокеражу готової продукції;
- Журнал виконання норм харчування;
- Заявки на продукти харчування

4.20. Відповідність поводження з відходами
Власними силами

4.21. Організація «питного режиму» в закладі
Наявний питний фонтанчик

4.22. Виконання норм харчування відповідно Постанови КМУ № 1591 від 22.11.2004 (за основними харчовими продуктами)

Виконання норм харчування у %						
М'ясо	*Хліб*	*Масло*	*Овочі*	*Картопля*	*Риба*	*Молоко*
100	*100*	*100*	*80*	*100*	*75*	*80*
Сир к/м	*Сметана*	*Олія*	*Крупи, макарони*	*Цукор*	*Яйця*	*Сік, фрукти*
70	*90*	*100*	*100*	*100*	*90*	*50*

4.22. Наявність програм лабораторного контролю, оцінка результатів лабораторних досліджень, належне зберігання «добових проб»
«Добові проби» відбираються щоденно та зберігаються в холодильнику протягом доби

4.23. Задокументовані процедури прибирання, миття і дезінфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація)
Прибирання та миття проводиться за графіком прибирання, дезінсекція, дератизація згідно Договору з УМПК №195 від 18.01.2019 року

4.24. Належне зберігання та облік токсичних речовин, в т.ч. деззасобів
Зберігаються в окремій шафі

4.25.Наявність аптечки невідкладної допомоги
Аптечка наявна, укомплектована

5. Виявлені невідповідності
- Відсутність вентиляційної системи;
-Відсутня електром`ясорубка та електронні ваги

6. Пропозиції по покращенню роботи харчоблоку, потреба у коштах

-Встановити вентиляційну систему

-Придбати електром`ясорубку та електронні ваги

Потреба в коштах 8000 тисяч гривень.

7. Виконання заходів по усуненню невідповідностей

Недоліки будуть усунені після надходження коштів

_____

Дата складання

Керівник_____

_____ _____ _____

посада підпис ПІБ

_____

_____

_____

районного (міського, міськрайонного)
управління Головного управління
Держпродспоживслужби
в Чернігівській області

_____ _____ _____

посада підпис ПІБ