

ПОГОДЖУЮ

Начальник Прилуцького районного

управління Головного управління Держпродспоживслужби в Чернігівській області

\_\_\_\_\_ А. І. Кірієнко

\_\_\_\_\_ 2023 р.

# Паспорт харчоблоку

Охінківської загальноосвітньої школи I – III ступенів  
Прилуцької районної ради Чернігівської області

17550

Чернігівська область

Прилуцький район

село Охінки вулиця

Шевченка, 21

2023 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):

**Власенко Любов Миколаївна**

1.3. Прізвище медичного працівника:

**Завідувач ФП Вербняк Віта Іванівна**

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

**Загальноосвітня школа I – III ступенів**

1.5. Проектна потужність закладу **192 учні**

1.6. Фактична наповненість **56 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 1-4 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 **г-ua-25-15-177**

3.Спосіб організації харчування

	ТАК/НІ	Назва, адреса розташування, код ЄДРПОУ, № оператора ринку
Харчоблок (власне виробництво на сировині)	<b>Так</b>	Охінківська ЗОШ I – III ст. Прилуцької районної ради код ЄДРПОУ 33279500, г-ua-25-15-177
Привозне харчування, напівфабрикати	<b>Ні</b>	-
Буфет-роздаткова	<b>Ні</b>	-
Буфет	<b>Ні</b>	-
Приміщення для прийому їжі	<b>Так</b>	Охінківська ЗОШ I – III ст. Прилуцької районної ради код ЄДРПОУ 33279500, г-ua-25-15-177
Інші форми організації харчування	<b>Ні</b>	-
Відсутнє все вищенаведене	<b>Ні</b>	-

Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР (так/ні, короткий опис) так, система НАССР в стадії впровадження наказ № 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 водоемульсійною, 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 духовна шафа**

**1 електрична сковорода**

**2 холодильники з морозильними камерами**

**Акт ревізії технологічного обладнання від 2023 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 проходження 07.08.2019 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
<i>Псєха Антоніна Євгенівна</i>	<i>r-ua-25-24-262</i>	<i>М'ясна продукція</i>

<i>Сергушко Петрович</i>	<i>Сергій</i>	<i>r-ua-25-24-400</i>	<i>Молочна продукція, крупи, сипучі продукти</i>
------------------------------	---------------	-----------------------	--

4.17. Наявність супровідних документів на харчові продукти та сировину, що забезпечують простежуваність **товарно-транспортні накладні, 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
<i>Псеха Євгенівна Антоніна</i>	<i>r-ua-25-24-262</i>	<i>М'ясна продукція</i>
<i>Сергушко Петрович Сергій</i>	<i>r-ua-25-24-400</i>	<i>Молочна продукція, крупи, сипучі продукти</i>

4.19. Ведення документації харчоблоку

- Журнал здоров'я працівників харчоблоку;
- Журнал брокеражу сирієї 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)

<i>Виконання норм харчування у %</i>						
<i>М'ясо</i>	<i>Хліб</i>	<i>Масло</i>	<i>Овочі</i>	<i>Картопля</i>	<i>Риба</i>	<i>Молоко</i>
<i>100</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>80</i>	<i>100</i>	<i>75</i>	<i>80</i>

<i>Сир к/м</i>	<i>Сметана</i>	<i>Олія</i>	<i>Крупи, макарони</i>	<i>Цукор</i>	<i>Яйця</i>	<i>Сік, фрукти</i>
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**



Керівник \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

посада

\_\_\_\_\_

підпис

\_\_\_\_\_

ПІБ

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

посада

\_\_\_\_\_

підпис

\_\_\_\_\_

ПІБ