**,,Погоджено” ,,Погоджено” «Затверджено»**

**Начальник Т.в.о. начальника відділу Директор Пилипченської**

**територіального управління освіти культури та туризму загальноосвітньої школи І-ІІ ст.**

**виконавчого комітету Іване-Пустенської сільської ради**

**Головного управління Іване-Пустенської**

**Держпродспоживслужби сільської ради**

**в Тернопільській області**

**\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Д.Шетелинець \_\_\_\_ Т.Я.Вівчар \_\_\_\_ І.Ф.Пенькало**

Підпис П.І.П. Підпис П.І.П. 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 Мінюсті України 10.11.2020 р. за

№ 1111/35394

1. Назва закладу Пилипченська загальноосвітня школа І-ІІ ступенів Іване-Пустенської сільської ради

2. Адреса 48746, Тернопільська область, Борщівський район, село Пилипче, вулиця Центральна, 256.

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

Пенькало Іван Франкович, тел. 0976981545

3.1 Прізвище, ім’я по батькові медичного працівника закладу, телефон \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.2 Прізвище ім’я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Проектна потужність закладу\_\_\_230\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Фактична кількість учнів\_\_\_\_63\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням\_\_\_\_\_57\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Графік харчування

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Класи | Час |
| 1. | 1, 2 | 10:30-10:45 |
| 2. | 3,4,5 | 10:45-11:00 |
| 3. | Прогулянкова група | 11:05-11:20 |
| 4. | 6,7,8,9 | 11:45-12:05 |

1-4 класи за бюджетні кошти. Пільгова категорія – 1 учень.

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) \_\_12 грн.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу r-UA-19-02-227\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, його розташування: в загальному корпусі закладу, побудований за типовим проектом

10. 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\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) \_\_\_\_локальне\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ функціонує справно (так/ні)\_\_так\_\_, наявність резервного гарячого водопостачання \_\_\_\_\_ні\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

12. Опалення локальне, справне \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

13. Водовідведення стічних вод локальне на вигріб,

Стан мережі водовідведення\_задовільний\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14. Вентиляція ( загально-обмінна природна та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Стан системи вентиляції\_\_витяжна, без механічного побудження над варочною плитою, над мийними ваннами відсутня, потребує модернізації.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, так \_природне, штучне, так\_\_\_\_\_\_\_\_

16. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів (так/ні)\_ні\_\_\_\_\_\_\_

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)\_відсутні\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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 %)\_70%\_\_, столового посуду (так/ні %)\_90%\_\_, розроблювального інвентарю (так/ні %)80%, розроблювальних столів та реманенту (так/ні % ) 90%\_, мийних ванн (так/ні)\_так\_\_\_, мийних засобів (так/ні %)\_\_90%\_, 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)\_ так дотримання умов зберігання (так/ні) так \_\_\_

21. Наявність достатньої кількості складських приміщень (так/ні %) \_\_80%\_\_\_\_\_

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %)\_100%\_\_\_, перелік наявного обладнання, Холодильник «Снайге», морозильна камера на 3 шухляди, потреба у заміні (так/ні) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %)\_\_70%\_\_\_\_\_\_\_, перелік наявного обладнання\_\_\_\_2 електроплити (одна з них потребує заміни двох камфорок розміром 35/45, потребує ремонту марміт.\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,потреба у заміні (так/ні) так (марміт, електроплита)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %)так 100%\_, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні) 3 умивальники справні, електрорушники відсутні.

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні)\_ні\_\_, їх стан\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

27. Кількість працюючого персоналу \_1\_\_\_; 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)\_частково\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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:

\_\_станом на 01.02.2021 року укладено угоди на постачання: Філе «Ніжне»(куряче) заморожене, печінка курчат бройлерів (заморожена), четвертинка курчат-бройлерів, вирізка свиняча (заморожена) риба, масло, сир, кефір, молоко, сметана, крупи, макарони, сіль йодована, сухарі, паніровочні, олія, повидло, печиво, яйця, банани (ФОП Мельник Г.М.), хліб з маком різаний (ПП «Борщів-Хлібодар»),

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) \_\_\_ так \_\_\_\_\_\_\_\_

34. Проведення заходів щодо запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація, забезпеченість сітками, екранами) (так/ні)\_так, відсутні\_, наявність угод на проведення дератизації, дезінсекції (так/ні) \_так\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

35. 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) \_\_\_\_\_\_\_, 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. Встановити вентиляційну систему з механічним збудженням над електроплитою і ваннами для миття посуду.

2. Придбати: набір ножів, набір каструль, набір глибоких мисок, електроплиту з духовкою, москитні сітки, 2 спиртові термометри, електрорушники.

3. замінити: столи і стільці посадкові, столи розроблювальні, марміт.

4. Повірити терморегулятор електродуховки.

Дата складання паспорту \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 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»