

„Погоджено”
Начальник територіального управління

М. М. Сивко
Головного управління
Держпродспоживслужби
в Тернопільській області
М. М. Сивко
Підпис П.І.П.

„Погоджено”
Керівник Вигрелу

(територіального органу
управління освітою)
М. М. Давидова
Підпис П.І.П.

«Затверджено»
Керівник _____

ЗЗ „Тюганський 3300”
Тирогоранський сільський рай
назва закладу освіти
М. М. Мельник
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 ЗЗ „Тюганський 3300” Тирогоранський сільський рай
2. Адреса с. Тюгань Тернопільський р-н, Тернопільська обл.
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон
Щепка Дашка Зіновівна
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон
Шведик Тетяна Василівна
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон
ФОП Кушів Н Б
4. Проектна потужність закладу 450
5. Фактична кількість учнів 257
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 140
графік харчування 10⁴⁰ - 10⁵⁵ - 5-6кл; 11⁴⁰ - 11⁵⁵ - 7-11кл; 12¹⁰ - 12²⁵ - 1,4кл; 12⁴⁰ - 13⁰⁰ - 2,3кл.
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 22
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) 257
9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу _____

його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) в загальному корпусі.

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

Стан водогінної мережі добрий

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

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

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

14. Вентиляція (загально-обмінна природна та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Стан системи вентиляції загально-обмінна природна та з механічним збудженням

15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні) природне, штучне (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) наявні

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 %) так 100%, столового посуду (так/ні %) так 100%, розроблювального інвентарю (так/ні %) так 100%, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) так 100%, мийних ванн (так/ні) так, мийних засобів (так/ні %) так 100%, 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 %) так 100%
22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) так, перелік наявного обладнання Три холодильники з камерами морозильними., потреба у заміні (так/ні) ні
23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) так 100%, перелік наявного обладнання Дві електромашини, картоплець, м'ясорубка, борошарівар, бійлер., потреба у заміні (так/ні) ні
24. Наявність умов для зберігання та миття зворотної тари (так/ні) так
25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) 66, так, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні) так
26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) так, їх стан добрий
27. Кількість працюючого персоналу 2; 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:

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, 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) так; забезпеченість мийними ваннами (так/ні) так,

наявність проточної холодної та гарячої води (так/ні) так, справність санітарно-технічного обладнання (так/ні) так;

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

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

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

Дата складання паспорту 01.03. 2021 рік
число, місяць

Підписи: Ольга Шевца Г.З. - директор П.І.П. (посада) представника закладу освіти
відповідального за організацію харчування

Кудів Н.Б. ПП П.І.П. орендаря (ФОП) приміщень харчоблоку

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