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

**Начальник Борщівського Начальник відділу освіти, Директор**

**Районного управління сім’ї, молоді та спорту Пилатківська ЗОШ І-ІІ ст Головного управління Борщівської міської ради**

**Держпродспоживслужби**

**в Тернопільській області**

**\_\_\_\_\_\_\_\_ Шетелинець О.Д. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Паламарчук Л.Л. \_\_\_\_\_\_\_\_Романюк Г.В.**

**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 - Пилатківська загальноосвітня школа І-ІІ ступенів

2. Адреса - 48713 Тернопільська обл., Борщівський р-н, с. Пилатківці, вул. Залужна, буд. 6

3.Прізвище, ім’я по батькові керівника закладу, телефон – Романюк Г.В. 0975774149

3.1 Прізвище, ім’я по батькові медичного працівника закладу, телефон - немає

3.2 Прізвище ім’я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон - немає

4. Проектна потужність закладу – 40/40

5. Фактична кількість учнів - 36

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням - 17/19

графік харчування - 10.30-11.00

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) – 11 грн

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

9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу 12.09.2016 р. r-UA-19-02-236 , його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) у 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 криниці

Стан водогінної мережі – задовільний, проривів не зареєстровано.

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) – локальне,

функціонує справно (так/ні) - так, наявність резервного гарячого водопостачання - .

12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність – електричне.

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

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

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

16. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів (так/ні) – стіни - цегляні, вапняна побілка, на висоту 1,5 м облицьовані керамічною плиткою; стеля – панельне перекриття, вапняна побілка; підлога – дерев’яна, пофарбована.

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) – кухня, площею 15,12; обідня зала – 24,20; одне складське приміщення площею 9,6, обладнане стелажами. Стан приміщень – задовільний.

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, 80%, столового посуду (так/ні %) так, 90%, розроблювального інвентарю (так/ні %) так, 80%, розроблювальних столів та реманенту (так/ні % ) так, 60%, мийних ванн (так/ні) так, мийних засобів (так/ні %) так, 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 %) – частково, 50%.

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) – один холодильник «Дніпро» з морозильною камерою, перелік наявного обладнання - стан задовільний, потреба у заміні (так/ні) – ні.

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %)-так, перелік наявного обладнання - електроплита з духовкою, електром’ясорубка, 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 %) – 20, 100%, 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) - ні, їх стан - .

27. Кількість працюючого персоналу – 1(0,25 ставки); наявність у всіх працюючих відповідної освіти (так/ні) - ні, 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 - фізична-особа підприємець Стайоха Тетяна Вікторівна  - договір №2-2021 на постачання м’яса свинини; договір №52-2021 на постачання філе курячого; договір №54-2021 на постачання молока; договір №15-2021 на постачання риби мороженої; договір №77-2021 на постачання та сиру кисломолочного; фізична-особа підприємець Аветісян Вартан Григорович  - договір №16-2021 на постачання крупи різної та борошна; фізична-особа підприємець Бірюкова Ірина Садулівна  - договір №19-2021 на постачання овочів та фруктів; договір №8-2021 на постачання масла вершкового; приватне Агропромислове підприємство «Березина» - договір № 21-2021 від 22.01.2021 на постачання крупи горохової.

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):

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 – наявний.

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»