

«ПОГОДЖУЮ»

Начальник Монастириського районного  
управління Головного управління  
Держпродспоживслужби  
в Тернопільській області

\_\_\_\_\_ В.КВАРЦЯННИЙ

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Керівник Горішньослобідського  
НВК «ЗЗСО І-ІІст.-ЗДО»  
Монастириської міської ради  
Тернопільської області

\_\_\_\_\_ М.Било

# ПАСПОРТ харчоблоку

2019 р.

# Паспорт харчоблоку

1.1.Адреса, телефон:

**48315, вул. Шевченка,24 село Горішня слобідка Монастириський район Тернопільська область тел. +380935315222**

1.2.Прізвище директора закладу (завідувача):

**Било Марія Михайлівна**

1.3.Прізвище медичного працівника: \_\_\_\_\_

1.4.Тип закладу: школа, ДНЗ,ПТУ, інше вказати **НВК «ЗЗСО І-ІІст.-ЗДО»**

1.5.Проектна потужність (вмістимість) закладу/фактична **90/57 учнів**

2. Організація харчування учнів, графік та умови харчування. Наявність договору на обслуговування їдальні, укомплектованість кадрами **Графік харчування: 11.15- 11.35. Тернопільський кооперативний технікум, кухар**

2.1. Кількість посадкових місць, площа на посадкове місце: **40, 1кв.м**

2.2. Кількість дітей у закладі: **57 учнів**

2.3. Харчоблок власний/орендований (хто організовує харчування) **НВК «ЗЗСО І-ІІст.-ЗДО»**

2.4. Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів **г-UA-19-11-122**

3. Спосіб організації харчування.

| № з/п |   | Так | Ні | Примітка |
|-------|---|-----|----|----------|
| 3.1.  | Харчоблок (власне виробництво на сировині)          | +   |    |          |
| 3.2.  | Привозне харчування, напівфабрикати                 |     | +  |          |
| 3.3.  | Буфет – роздаткова                                  |     | +  |          |
| 3.4.  | Буфет   |     | +  |          |
| 3.5.  | Приміщення для прийому їжі                          | +   |    |          |
| 3.6.  | Відсутнє все вищенаведене                           |     | +  |          |
| 3.7.  | Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР |     | +  |          |

4.Забезпечення виробництва на харчоблоці.

4.1.Тип приміщення (типове, спец.побудоване, пристосоване) харчоблоку **типове**

4.2.Відповідність приміщення:

- Стеля **відповідає**
- Стіни **відповідає**
- Вікна **відповідають**
- Двері **відповідають**
- Підлога **потребує поновлення**
- Контактні поверхні **легко чистяться**

4.3.Забезпечення питною водою, яка відповідає гігієнічним вимогам, забезпечення гарячою та холодною протічною водою**навчальний заклад забезпечений питною водою, забезпечений гарячою та холодною протічною водою,використовується електричний бойлер**

4.4. Стан водопровідної мережі **задовільний, центральний вивопровід**

4.5. Стан каналізаційної мережі **задовільний, локальний септик**

4.6. Стан вентиляційної мережі **відсутня**

4.7.Відповідність освітлювального обладнання **задовільне**

4.8. Наявність необхідних виробничих та допоміжних, складських приміщень, овочесховища (перелічити) та їх стан **три кладовки, 2 холодильники**

4.9. Достатня кількість та відповідність:

- Кухонного та столового посуду **достатньо**
- Промаркованого розробочного інвентаря **промарковано весь розробочний матеріал**
- Прибирального інвентаря та місць його зберігання **достатньо, зберігається у визначених місцях**

4.10. Перелік дезінфікуючих та миючих засобів **жавель-клейд, сода питтєва, мило господарське, засоби для чищення плит**

4.11. Достатня кількість, відповідність та перелік технологічного і холодильного обладнання, його стан: **Холодильник «Ногол», холодильник**

4.12. Забезпечення технологічного процесу приготування страв згідно картотеки та дотримання поточності виробництва: **приготування страв проводиться відповідно до калькуляційних карт приготування страв з дотриманням поточності виробництва**

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

- відповідність кваліфікаційним вимогам **кваліфікація за дипломом кухар ІV розряду**
- систематичне проведення навчання персоналу **навчання проводиться систематично**
- повнота та вчасність проходження медичних оглядів **2 рази на рік**
- наявність протипоказань **відсутні**
- забезпечення спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни **частково**
- наявність інструктивних матеріалів (посадові інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації тощо) **є**

4.14. Наявність переліку постачальників: **Нетреб'як І.І.**

4.15. Наявність супровідних документів на харчові продукти та сировину: **є свідоцтва якості**

4.16. Забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування: **забезпечено**

4.17. Ведення документації харчоблоку:

**Журнали:**

**12-01. Документи та матеріали щодо забезпечення організації харчування здобувачів освіти у закладі (звіти, довідки, інформації);**

**12-02. Журнал обліку виконання норм харчування;**

**12-03. Журнал бракеражу сирих продуктів;**

**12-04. Журнал бракеражу готової продукції;**

**12-05. Журнал здоров'я працівників харчоблоку;**

**12-06. Перспективне меню;**

**12-07. Картка – розклад страви та картотеки страв;**

**12-08. Санітарний журнал харчоблоку;**

**12-09. Журнал С-вітамінзації;**

**12-10. Книга зауважень та пропозицій.**

4.18. Відповідність поводження з відходами: **відходи знищуються відповідно до норм законодавства.**

4.19. Організація «питного режиму» в закладі: **організовано**

4.20. Наявність програм лабораторного контролю, оцінка результатів лабораторних досліджень, належне зберігання «добових проб»: **добові проби зберігаються належно**

4.21.Задokumentовані процедури прибирання, миття і дезінфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація): **систематично проводяться**

4.22.Належне зберігання та облік токсичних речовин, в т.ч.деззасобів: **ведеться належний облік використання токсичних речовин, в т.ч. деззасобів**

4.23.Наявність аптечки першої невідкладної допомоги **є**

5. Виявлені невідповідності: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. Пропозиції по покращенню роботи харчоблоку, потреба коштів:

**-встановити нову витяжку над плитами;**

**- придбати;**

**- ваги для сирі та готової продукції;**

**--підноси 4 шт.**

**-дощечки для нарізання сирі та готової продукції 8 шт.**

**-миски поливання для салатів -3шт;**

**-черпак та ложка для роздачі їжі 2 шт.**

**-каструлі для приготування 1 страв – 2 шт. по 5 л;**

**-духовки для запікання м'ясних, рибних страв та випічки;**

**-стілці до їдальні – 40 штук;**

**-миски поливання для салатів -2шт;**

**-сковорідки для жарки – 2шт**

**-електром'ясорубка -1шт.**

**- дезрозчини для посуду, миття рук, підлоги, столів**

7. Виконання заходів по усуненню невідповідностей: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

«05» грудня 2020 року

Підписи: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Парацій Г.М.  
Вівчар М.П.  
Капеняк М.З.