

«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

2020 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 IV 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 сирової та готової продукції;

--підноси 4 шт.

-дощечки для нарізання сирової 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.