

„Погоджено”
Начальник територіального
управління



„Погоджено”
Керівник В.Сапа
Ковалівка освіти, територія,
якщо це освіта Ковалівського
міського району
(територіального органу



«Затверджено»
Керівник М.Слюсарчин
Ковалівський ЗЗСО І-ІІІ ст.



назва закладу освіти

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 **Ковалівський заклад загальної середньої освіти І-ІІІ ступенів**
2. Адреса **с.Ковалівка вул. Центральна №139 Чортківський район Тернопільська обл. 0355523138**
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон
Марія Слюсарчин 0968181820
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон
Харчоблок/ власність ЗЗСО І-ІІІ- ст.
4. Проектна потужність закладу **280 учнів/144 учнів**
5. Фактична кількість учнів **144**
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням **144**
Графік харчування **10.10-10.30-учні 1-5 класів, 11.15-11.35- учні 6-11 класів**
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) **15**
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 **г-VA-19-11-130, 07.29.08.2019**

Його розташування: в загальному корпусі закладу

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 загальної

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) _____ **локальне** _____
функціонує справно (так/ні) **так**.

наявність резервного гарячого водопостачання **електричний водонагрівач «Терма»**.

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**

15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, **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: мийне відділення столового посуду, мийне відділення кухонного посуду**

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**, столового посуду (так/ні %) **так**, розроблювального інвентарю (так/ні %) **так**, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) **так**, мийних ванн (так/ні) **так**, мийних засобів (так/ні %) **так**, 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**.

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) **так**, перелік наявного обладнання **морозильна камера «Атлант», холодильильник «Дніпро»,** потреба у заміні (так/ні) **так**

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) **так**, перелік наявного обладнання **Стіл з нержавіючої сталі з бортом та отвором для збору відходів Ванна мийна з нержавіючої сталі подвійна Марміт для перших страв Сито, 1 шт.**
_____, потреба у заміні (так/ні) **ні**

24. Наявність умов для зберігання та миття зворотної тари (так/ні) **ні**

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) **50**, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорухлики (так/ні) **так**

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

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-гігієнічної 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 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:

Приватне підприємство «Гермес І», ФОП Галз Марія Павлівна

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) ні;

обладнання буфетів та буфетних груп закладу відповідно до вимог чинного законодавства (так/ні) ні; забезпеченість мийними ваннами (так/ні) ні, наявність проточної холодної та гарячої води (так/ні) ні, справність санітарно-технічного обладнання (так/ні) ні;

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

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

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

Виділення коштів для придбання :

- двигун до витяжки;
- вага для сирової продукції;
- дві каструлі по 20 л.;
- духовка для запікання м'ясних, рибних страв та випічки ;
- стільці до їдальні (50 шт.)

Дата складання паспорту 23 лютого 2021 рік
число, місяць

Підписи:  _____ Марія Слюсарчин 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»

ПРОТОКОЛ № 52

дослідження питної води.

від «27» жовтня 2020р.

Місце відбору проб: с. Ковалівка ЗОШ І-ІІІ ст.,

Підприємства водо дозвеса алюміній водопровід

Дата і час відбору проб: 26.08.2020р. ...

Темп. 0 °С, блики при 20°С 0, кольоровість 0, блики при 60°С 0, мушкет 10

Осад (опісати) відсутній

Прозорість більше 30 см, см.

РН 7,1

Залишковий хлор

Вільний мг/дм³ ГОСТ 18190-72

З'єднаний мг/дм³ ГОСТ 18190-72

Залишковий озон мг/дм³ ГОСТ 18301-72

Окисність мг О₂/дм

Амакс 0,09 мг/дм³ ГОСТ 4192-82

Нітритів 0,008 мг/дм³ ГОСТ 4192-82

Нітратів 10,6 мг/дм³ ГОСТ 18826-73

Загальна Жорсткість 7,0 ммоль/дм³ ГОСТ 4192-72

Сухий залишок 244 мг/дм³ ГОСТ 18164-72

Хлориди 68 мг/дм³ ГОСТ 4245-72

Сульфати 58 мг/дм³ ГОСТ 4389-72

Залізо 0,17 мг/дм³ ГОСТ 4011-72

Мідь мг/дм³ ГОСТ 4388-72

Цинк мг/дм³ ГОСТ 18293-72

Мганг мг/дм³ ГОСТ 4152-89

Барій мг/дм³ Сан ПІН № 383 від 23.12.96 р

Фтор мг/дм³ ГОСТ 4386

Залишковий алюміній мг/дм³ ГОСТ 18165-89

Поліфосфати мг/дм³ ГОСТ 18309-72

Селен мг/дм³ ГОСТ 19413-89

Нікель мг/дм³ Сан ПІН № 383 від 23.12.96 р.

Марганець мг/дм³ Сан ПІН № 383 від 23.12.96 р.

Тригалометани (ТГМ, сума) мг/дм³ Сан ПІН № 383 від 23.12.96 р.

Поверхово-активні речовини мг/дм³ Сан ПІН № 383 від 23.12.96 р.

Феноли мг/дм³ Сан ПІН № 383 від 23.12.96 р.

Нафтородини мг/дм³ Сан ПІН № 383 від 23.12.96 р.

Лужність Загальна мг/дм³ Сан ПІН № 383 від 23.12.96 р.

Мідний мг/дм³ Сан ПІН № 383 від 23.12.96 р.

Руть мг/дм³ Сан ПІН № 383 від 23.12.96 р.

Талій мг/дм³ Сан ПІН № 383 від 23.12.96 р.

Цианід мг/дм³ Сан ПІН № 383 від 23.12.96 р.

Хром(т + 6) мг/дм³ Сан ПІН № 383 від 23.12.96 р.

Кадмій мг/дм³ Сан ПІН № 383 від 23.12.96 р.

Пегтисилан мг/дм³ Сан ПІН № 383 від 23.12.96 р.

Стронцій стабільний мг/дм³ Сан ПІН № 383 від 23.12.96 р.

Специфічні речовини, характерні для місцевих умов, мг/дм³ ГОСТ 23950-80

Солі Са мг/дм³

Мг мг/дм³

Підпис особи що провела дослідження

ВИСНОВОК ЛІКАРЯ Вказаний в збірці, воді питної, по досліджуваних показниках відповідає вимогам ДСан ПІН 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, придатної до споживання людиною»

Завідучим Буцького

Міжрайонного відділу

ДУ «Тернопільський ОЛЦ МОЗ»

(послав)

Корсун В.М.

(прізвище ініціали)

САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНИЙ ЦЕНТР

ДЕРЖАВНИЙ ЦЕНТР САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНОГО КИЛЮЧЕННЯ

У М. КИЄВІ, ВУЛ. ГЕРОЇВ ОБОРОНИ, 109/1

С. КОВАЛІВКА

26.08.2020

2020

№ 52

109/1

109/1

109/1

109/1

109/1

109/1

109/1

109/1

109/1

109/1

109/1

Бучацький міжрайонний відділ
ДУ «Тернопільський обласний
лабораторний центр
МОЗ України»
48400 Тернопільська обл., м. Бучач,
вул. Міцкевича 1,
тел. (03544) 2-16-42
Email: buchahses@ukr.net

Результат № 186

Санітарно – мікробіологічного дослідження води

Назва лабораторії яка проводила дослідження мікробіологічна лабораторія

Свідчення на право проведення досліджень РХ 0149/18 від 28.12.2018р.

С Коввалівка Монастирського р-ну ЗОШ 1-111 ст.

Мета дослідження (ДСанПІН 2.2.4-171-10) «гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною»

Дата надходження матеріалу в лабораторію 26.08.2020р.

Результат дослідження: води водогінної

	одиниці	виявлені показники	норми	методики визначення	
1	ЗМЧ при 137 С-24 год.	КУО/см куб.	2	100 Пн 48,57	
2	ЗМЧ при 122 С-72год.	КУО/см. куб		Додаток №5 до ДСанПІН 2.2.4-171-10	
3	Загальні коліформні	КУО/100см куб.	<u>відсутні</u>	відсутність	пн. 48.56
4	E.coli	КУО/100см.куб	<u>відсутні</u>	відсутність	п. 48.56
5	Ентерококи	КУО/100см.куб.	<u>відсутні</u>	відсутність	п. 58
6	Синьогнійна паличка (фасповні воли)	КУО/100см куб.			п. 52
7	Патогенні ентеробактерії	наявність в 1 дм куб.	<u>не виявлено</u>	відсутність	п. 48
8	Коліфаги	БУО/дм куб.		відсутність	п. 48
9	Ентеровіруси, аденовіруси, денгевирус, ротавіруси, реовіруси вірусу свинської хвороби А	наявність в 10 дм куб.		відсутність	п. 47
10	Патогенні кишкові найпростіші: ооцисти критогоноридії, із оспоридиєми личинки дисентерійних амєб, баластидія	Клітини, цисти в 50 дм куб.		відсутність	п. 49
11	Кишкові гельмінти	Клітини, яйця, личинки в 50дм куб.		відсутність	п. 49

Відповідас, не відповідас вимогам (ДСанПІН 2.2.4-171-10) «Гігієнічні вимоги до води призначеної для споживання людиною»

Дата видачі 31.08.2020р

Прізвище лікаря



(підпис)