**«Погоджено» «Затверджено»**

**Начальник Козятинського управління Директор Глуховецької середньої**

**Головного управління ДПСС загальноосвітньої школи І – ІІІ ступенів**

**у Вінницькій області**

**\_\_\_\_\_\_\_\_** Кравець В.В. **\_\_\_\_\_\_\_\_** Дрижук Л.В.

Підпис П.І.П. Підпис П.І.П.

**Паспорт**

**харчоблоку закладу** **освіти**

1. Назва закладу Глуховецька середня загальноосвітня школа І – ІІІ ступенів

2. Адреса 22130 Вінницька область, Козятинський район, смт. Глухівці, вул.Шкільна,4

3.Директор Глуховецької СЗШ І – ІІІ ступенів Дрижук Людмила Василівна, телефон 3-14-50

4. Проектна потужність закладу 700 учнів

5. Фактична кількість учнів 369 учнів

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 145 учнів

графік харчування 1010-1030 год – 2-А, 2-Б, 3-А класи,

 1115-1135год – 3-Б, 4-А, 4-Б класи

7. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) 143учні – 5-11 класи

8. Дата – 17.08.2016 р. № r-UA-02-08-329 державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу громадського харчування за категорією: стаціонарна потужність (ресторан, бар, кафе, піцерія тощо), його розташування: в загальному корпусі закладу, побудований за типовим проектом.

9. Водопостачання – централізоване, почасова подача води (з 600год до 1000год, з 1700год до 2100год).

Стан водогінної мережі задовільний.

10. Гаряче водопостачання локальне: встановлено бойлер, що функціонує справно. В наявності резервного гарячого водопостачання немає. Нагрів резервної води здійснюється на плиті.

 11. Опалення – локальне, на твердому паливі. Система в задовільному стані.

12. Водовідведення стічних вод – централізоване. Стан мережі водовідведення задовільний.

13. Вентиляція – місцева від технологічного обладнання. Стан системи вентиляції задовільний.

14. Освітлення – природнє та штучне, захисної арматура в наявності.

15. Оздоблення поверхонь стін (пошпакльовані, пофарбовані, облицьовані плиткою), стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів, піддаються миттю та дезінфекції.

16. В наявності виробничі цехи ( їх санітарно-технічний стан, забезпеченість технологічним обладнанням):

- цех первинної обробки овочів. Санітарно-технічний стан – задовільний. Забезпечений технологічним обладнанням, а саме: столи, мийні ванни;

- цех для розморожування риби та м’яса. Санітарно-технічний стан – задовільний. Забезпечений холодильним та технологічним обладнанням – терези марковані окремо для сирої та готової продукції;

- м'ясо-рибний цех. Санітарно-технічний стан – задовільний. Цех забезпечений наступним технологічним обладнанням: електром’ясорубкою, столами для обробки продуктів харчування з покриттям із нержавіючої сталі (без швів на робочій поверхні із заокругленими краями) та марковані для сирої продукції;

- гарячий цех. Санітарно-технічний стан – задовільний. Оснащений технологічним обладнанням: плитою (2 шт.), бойлером, ємностями (каструлями) для приготування перших страв, відповідно маркованими щодо їх об’єму та призначення, духовою шафою, столами для готової продукції. Шафами, полицями.

Є мийне відділення кухонного та столового посуду. Санітарно-технічний стан – задовільний.

17. Наявність умов для обробки яєць - так. Наявність куточку (в цеху для розморожування риби та м’яса) для обробки курячих яєць . В наявності окрема ємність для замочування перед приготуванням з маркуванням «для миття яєць» та холодильне обладнання для їх зберігання.

Перед приготуванням страв яйця обов’язково замочують на 30 хв. у 2% розчині питної соди, після чого миють проточною водою.

18. У приміщенні харчоблоку створені умови для дотримання правил особистої гігієни персоналом, а саме: в наявності рукомийник який забезпечено милом, паперовими рушниками, а також деззасобами для обробки рук.

 19. Харчоблок забезпечено достатньою кількістю:

- кухонного посуду та столового посуду різного розміру(каструлі, сковороди, відра, ополоники розливні, лопатки деревяні, ложки, тарілки, чашки, мірний посуд), виготовленим з нержавіючої сталі, алюмінію, чавуну, дерева тощо;

 - розроблювального інвентарю: набір дощок (10 шт.). виготовлених з твердих порід дерева, з гладкою поверхнею та ножів, що марковані відповідно до призначення («МС» - м'ясо сире, «МВ» - м'ясо варене, «РС» - риба сира, «РВ» - риба варена, «ОС» - овочі сирі, «ОВ» - овочі варені, «Салат» - для салату із сирих або квашених овочів, «Г» - гастрономія – для гастрономічних виробів: сир твердий, ковбаса тощо, «Х» - хліб, «Т» - тісто);

- розроблювальних столів – 8 штук;

- миючих засобів з наявними сертифікатами відповідності та деззасобів з документами (свідоцтва) про їх державну реєстрацію та наявність регламенту на використання (методичні вказівки);

- прибирального інвентарю: швабри, ганчірки, відра з відповідним маркуванням та дотримання умов зберігання.

20. В наявності достатня кількість складських приміщень, а саме:

- комора обладнана полицями,холодильне обладнання – 1 побутовий холодильник (для зберігання яєць) з термометром для контролю температурного режиму та 1 морозильна камера (для зберігання м’яса, риби); інвентар – лопатка, ножиці, рукавиці гумові, засоби вимірювання – ваги підлогові механічні;

- овочесховище складається з 2 приміщень, є підтоварники

У приміщенні комори та овочесховища забезпечується дотримання санітарних норм, зокрема умови товарного сусідства, температурний режим та відповідність встановлення обладнання (полиці підняті від підлоги на 15 см, підтоварники встановлені на відстані 20 см від стіни).

В приміщені харчоблоку наявні 2 побутові холодильники (1 холодильник для зберігання молочної продукції та 1 для розморожування м’яса) з термометрами для контролю температурного режиму.

21. Зворотну тару не використовуємо.

22. Обідня зала: достатньо посадкових місць 150, наявні умови для дотримання дітьми правил особистої гігієни - рукомийники (4 шт. ), рідке мило, паперові рушники, паперові серветки на столах.

23. В наявності набір приміщень для персоналу, а саме:роздягальна, кімната приймання їжі. Санітарний вузол оснащений рукомийником, який забезпечується милом та паперовими рушниками. Їх технічний стан на належному рівні.

24.Кількість працюючого персоналу 3 осіб, відповідна освіта в 1 особи. Своєчасне та повне проходження працюючими обов’язкового медичного огляду відповідно до Наказу Міністерства охорони здоров’я України від 23.07.2002 №280 забезпечується згідно графіка. Всі працівники забезпечені в достатній кількості та відповідного зразку санітарним одягом, навчання санітарно-гігієнічному мінімуму проводиться згідно графіка.

25.Є в наявності картотека страв (технологічні картки) та дотримується технологічний процес під час приготування страв відповідно до технології.

26. Є в наявності документація по контролю за організацією та якістю харчування дітей (контроль безпечності та якості продукції – журнал бракеражу сирої продукції, здійснюється контроль за термінами реалізації і умовами зберігання; меню-розклад, примірне двотижневе меню складається відповідно до вимог, здійснюється контроль безпеки і якості страв – бракераж готової продукції, дотримання правил особистої гігієни – журнал здоров’я працівників харчоблоку тощо).

27. Розпочато роботу над програмами – передумовами, а саме:

- виробничі та побутові приміщення сплановані таким чином, що можливо уникнути перехресного забруднення;

- приміщення знаходяться в належному стані, проведено поточний ремонт; технічне обслуговування обладнання проводиться спеціалістами; калібрування духових шаф здійснюється згідно графіка;

- система вентиляції та електропостачання знаходиться в належному стані;

- забезпечується чистота поверхонь (дезінфекція);

- проводиться постійний огляд персоналу на наявність захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку, забезпечується своєчасність проходження медичного огляду;

- проводяться заходи профілактики та боротьби зі шкідниками;

- токсичні сполуки і речовини не використовуються;

- питання якості сировини та контроль за постачальниками здійснюється постійно;

- зберігання харчових продуктів проводиться згідно вимог;

- проводиться маркування харчових продуктів.

28. 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:

- ФОП Соловіцька Ірина Миколаївна № r-UA-02-08-535 від 27.06.2018

- ФОП Дяченко Анатолій Володимирович № r-UA-02-08-537 від 11.07.2018

- ФОП Коростишівхліб № r-UA-06-09-274 від 23.08.2018

29. Наявна супровідна документація на продукти харчування та продовольчу сировину

30. Дотримуються умови при поводженні з відходами, рідка частина харчових відходів зливається в каналізацію, а тверді залишки утилізуються як побутові відходи згідно договору № 6/с від 06.05.2019

Зошит обліку відходів ведеться.

31. Проводяться заходи щодо запобігання проникнення шкідників (дезинфекція, дератизація).Є в наявності договір з організацією № 139/9 від 18.01.2019,що проводить зазначені роботи та механічні засоби захисту від комах,гризунів тощо(на вікнах харчоблоку встановленні москітні сітки від мух).

32. Обладнання буфетів (для закладів загальної середньої освіти) та буфетних груп (для закладів дошкільної освіти):

☑ Доставка готових страв з харчоблоку до груп та буфетів закладу не здійснюється;

☑обладнання буфетів та буфетних груп закладу відповідає вимогам чинного законодавства; ванни для миття в достатній кількості; проточна холодна вода подається за графіком; встановлений бойлер для подачі гарячої води; санітарно-технічне обладнання знаходиться у справному стані;

☑ столовий посуд , миючі засоби , прибиральний інвентар, розподільчий реманент (дошки, ножі) у достатній кількості;

☑для зберігання столового та кухонного посуду є в наявності шафи, сушки тощо.

33. Пропозиції щодо покращення санітарно-технічного стану харчоблоку з метою приведення його у відповідність до діючих вимог чинного законодавства:

- запровадити та ввести в дію постійно діючі процедури засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР);

- оновити обладнання харчоблоку, а саме : частково замінити столи.

Дата складання паспорту \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Підписи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_П.І.П. представника закладу освіти, який відповідає за харчування

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ П.І.П.(посада) представника територіального

 управління Держпродспоживслужби