

ПОГОДЖУЮ

Погоджую

ЗАТВЕРДЖУЮ

Начальник

Начальник відділу освіти районової адміністрації

Керівник закладу освіти

Лозвського
районного/міського
управління/відділу

Лозвського селищної ради

Лозвського с.р.о.

Головного управління
Держпродспоживслужби в області

Лозвського селищної ради

М. М. Іванюка

М. М. Іванюка



« »

40310309
2021

« »

2021 р.

Паспорт

харчоблоку освітнього закладу

2019 р.

Паспорт харчоблоку освітнього закладу

- 1.1. Адреса, телефон: с. Золотохе
 1.2. Прізвище директора закладу (завідувача): Бойчишова Г.Б.
 1.3. Прізвище медичного працівника: Кемар
 1.4. Тип закладу: школа, ДНЗ, ПТУ, інше вказати заклад загальної середньої освіти
 1.5. Проектна потужність (вмістимість) закладу/фактична 400/164 164 осіб

2. Організація харчування учнів, графік та умови харчування.
Наявність договору на обслуговування їдальні, укомплектованість кадрами. харчування здійснює графік, кадри укомплектовано

- 2.1. Кількість посадкових місць, площа на посадкове місце 40
 2.2. Кількість дітей у закладі: 164
 2.3. Харчоблок власний/ орендований (хто організовує харчування)
 2.4. Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів _____

3. Спосіб організації харчування

		ТАК/НІ	Примітка
3.1.	Харчоблок (власне виробництво на сировині)	<i>ні</i>	
3.2.	Привозне харчування, напівфабрикати	<i>так</i>	
3.3.	Буфет-роздаткова	<i>ні</i>	
3.4.	Буфет	<i>ні</i>	
3.5.	Приміщення для прийому їжі	<i>так</i>	
3.6.	Відсутнє все вищенаведене	<i>ні</i>	

3. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР ні

4. Забезпечення виробництва на харчоблоці типове

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

4.2. Відповідність приміщення:

- Стеля настил так
- Стіни штукатурка так

- Вікна *металопластикові так*
- Двері *металопластикові, дерев'яні так*
- Підлога *плитка так*
- Контактні поверхні *так*

4.3. Забезпечення питною водою, яка відповідає гігієнічним вимогам, забезпечення гарячою та холодною протічною водою. *так*

4.4. Стан водопровідної мережі *задов.*

4.5. Стан каналізаційної мережі *задов*

4.6. Стан вентиляційної мережі *задов*

4.7. Відповідність освітлювального обладнання *відповідає*

4.8. Наявність необхідних виробничих та допоміжних, складських приміщень, овочесховища (перелічити) та їх стан *перелік дано зберігається окремо так*

4.9. Достатня кількість та відповідність:

- кухонного та столового посуду *так достатня, відповідає*
- промаркованого розробочного інвентаря *так промарковано*
- прибирального інвентаря та місць його зберігання *так зберігається в окремому приміщенні!*

4.10. Перелік дезінфікуючих та миючих засобів *харчова сода, миючі засоби зберігаються окремо*

4.11. Достатня кількість, відповідність та перелік технологічного і холодильного обладнання, його стан; *відповідає, належним чином так задов*

4.12. Забезпечення технологічного процесу приготування страв згідно картотеки та дотримання поточності виробництва; *так*

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

- відповідність кваліфікаційним вимогам, *так*

- систематичне проведення навчання персоналу *так*

- повнота та вчасність проходження медичних оглядів *так*

- наявність протипоказань *ні!*

- забезпечення спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни *робот. зовніш. комунікації спецодягу так.*
- наявність інструктивних матеріалів (посадові інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації тощо) *так*
- 4.14. Наявність переліку постачальників ; *так*
- 4.15. Наявність супровідних документів на харчові продукти та сировину; *так*
- 4.16. Забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування; *так*
- 4.17. Ведення документації харчоблоку; *є*
- 4.18. Відповідність поводження з відходами; *відновує*
- 4.19. Організація «питного режиму» в закладі; *є*
- 4.20. Наявність програм лабораторного контролю, оцінка результатів лабораторних досліджень, належне зберігання «добових проб»; *роботи проби зберігаються*
- 4.21. Задокументовані процедури прибирання, миття і дезінфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація); *належний догляд з лабораторією*
- 4.22. Належне зберігання та облік токсичних речовин, в т.ч. деззасобів; *зберігаються в окремій кімнаті.*
- 4.23. Наявність аптечки першої невідкладної допомоги. *є*
- 5. Виявлені невідповідності. *—*
- 6. Пропозиції по покращенню роботи харчоблоку, потреба коштів. *є*
- 7. Виконання заходів по усуненню невідповідностей. *—*

Дата

Підписи:

