**«Погоджено»                         «Погоджено»               «Затверджено»**

**Начальник  територіального              Керівник Керівник**

**управління                Відділу освіти, культури, Глинського ЗЗСО І-ІІІ ст.**

**Головного управління   молоді та спорту Козівської**

**Держпродспоживслужби селищної ради**

**в Тернопільській області**

\_\_\_\_\_\_\_Й.Й.Бобко \_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.М.Іваницька \_\_\_\_\_\_\_\_ П.Д.Дранчук

Підпис           П.І.П.                         Підпис          П.І.П.            Підпис      П.І.П

**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: Глинський ЗЗСО І-ІІІ ст.

2. Адреса: с. Глинна Тернопільського району, Козівська ОТГ

3. Прізвище, ім’я по батькові керівника закладу, телефон:

 Дранчук Петро Дмитрович, 067 492 37 20

3.1.Прізвище, ім’я по батькові медичного працівника ФАПу с. Глинна, телефон

І.Б.Пастушенчин, 098 822 59 88

3.2 Прізвище ім’я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон:

відділ освіти,культури, молоді та спорту Козівської селищної ради

4. Проектна потужність закладу: 464

5. Фактична кількість учнів: 69

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням: 27

графік харчування: 11.45

7.Вартість харчування на одну дитину (грн.) \_\_\_\_гривень

8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) немає.

9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні),  побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. Водопостачання (централізоване, локальне від артсвердловини, локальне від криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих  приміщень, децентралізоване – від криниці без розводки водогінних  мереж): локальне від артсвердловини

Стан водогінної мережі: добрий

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) : бойлер, функціонує справно (так/ні) так, наявність резервного гарячого водопостачання: так.

12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність: справне.

13. Водовідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі) локальне, на вигріб. Стан мережі водовідведення: добрий.

14. Вентиляція ( загально-обмінна природна та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Стан системи вентиляції: задовільний.

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

18. Наявність умов для обробки яєць (виділене місце, промарковані ємкості) -  (так/ні): ні.

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 %) 50%, столового посуду (так/ні %) 50%, розроблювального інвентарю (так/ні %) 50%, розроблювальних столів та реманенту (так/ні % ) 50%, мийних ванн (так/ні) так, мийних засобів (так/ні %) 100%, 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 %): 100%.

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) 100%, перелік наявного обладнання: холодильник,морозильна камера,потреба у заміні  (так/ні) ні.

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) 100%, перелік наявного обладнання: забезпечено , потреба у заміні  (так/ні) ні.

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

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) так, 100%, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні) : 100%, немає електрорушників.

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

27. Кількість працюючого персоналу 1 ; 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-гігієнічному 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.

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: наявний ,у відділі освіти, культури, молоді та спорту Козівської селищної ради.

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)

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): ні.

☑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 ні, (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: закупівля ложок, виделок, кухонного посуду.

Дата складання паспорту 02 березня 2021 рік

 число, місяць

Підписи:   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_П.І.П. .( посада)   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»