



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 Мініюсті України 10.11.2020 р. за № 1111/35394

1. Назва закладу загальноосвітня школа І-ІІ ступенів с.Богданівки Зборівського району Тернопільської області
2. Адреса 47265 Тернопільська область Зборівський район село Богданівка вулиця Центральна 76
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон
Дудар Надія Олександрівна 068 42 38 341
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон

- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон

4. Проектна потужність закладу 60
5. Фактична кількість учнів 46
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 14
графік харчування 10.45-11.15- харчуються 1-4 кл.
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 25.00грн
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) буфет відсутній

9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу 15.09.2016р. r-UA 19-07-151 його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) 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)

Від артсвердловини з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень

Стан водогінної мережі задовільний

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) бойлер

функціонує справно (так/ні) так, наявність резервного гарячого водопостачання ні

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

13. Водовідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі) на вигріб. 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 та (або) з механічним збудженням- витяжка побутова,

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

16. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів (так/ні) стіни- вапно (до половини плитка),стеля- вапно; підлога- плитка

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)виробничі цехи відсутні, наявне мийне відділення столового та кухонного посуду

Стіл для первинної обробки овочів; м'ясо-рибний стіл; наявний

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

19. Наявність умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом в кожному виробничому та складському приміщеннях – умивальники (так/ні) в коридорі біля кухні-так

20. Забезпечення харчоблоку достатньою кількістю: кухонного посуду (так/ні %) так 100%, столового посуду (так/ні %) так 100%, розроблювального інвентарю (так/ні %) так 100%, розроблювальних столів та реманенту так 80%, мийних ванн (так/ні) так мийних засобів (так/ні %) так 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 %) ні 50%
22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) так 100%, перелік наявного обладнання холодильник, потреба у заміні (так/ні) ні
23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) _____, перелік наявного обладнання електроплита, потреба у заміні (так/ні) ні
бойлер _____ 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 %) 40, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні) електрорушники ні; тримач для паперових рушників
26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна- так шкафчик, кімната приймання їжі так, санітарний вузол спільний, духова ні, їх стан задовільний
27. Кількість працюючого персоналу 1; наявність у всіх працюючих відповідної освіти (так/ні) ні, 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: ФОП Ярмолюк В.І. 12.06.2019р. г-UA-19-07-290
ТЗОВ «Радивилівмолоко» 12.01.2015р. №17-13-21/мр
ТЗОВ Агробізнес 31.07.2000р. № 309158319120

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)ні

34. Проведення заходів щодо запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація, забезпеченість сітками, екранами) (так/ні)дератизація, наявність угод на проведення дератизації, дезінсекції (так/ні)дератизація так

Угода 20/03 від 12.03.2021р. з Комунальне підприємство «Профілактична дезінфекція» Директор Гудзь Надія Михайлівна

35. Обладнання буфетів (для закладів загальної середньої освіти) та буфетних груп (для закладів дошкільної освіти): буфет відсутній

наявність умов доставки готових страв з харчоблоку до груп та буфетів закладу (так/ні);

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

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

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

36. План заходів щодо покращення санітарно-технічного стану їдальні (харчоблоку) з метою приведення їх у відповідність до діючих вимог чинного законодавства Забезпечувати дотримання правил та норм нового Санітарного регламенту (Постійно).


- Здійснити моніторинг стану впровадження та дієвості системи HACCP (ХАСП) (травень, 2021 р., вересень, 2021 р.).

- За результатами інвентаризації здійснити аналіз фактичного стану матеріально-технічного забезпечення харчоблоку (жовтень, 2021 р.).

Придбати електром'ясорубку, поновлювати кухонний інвентар. Замінити шафки для кухонного інвентарю..

Дата складання паспорту 12 березня 2021 рік
число, місяць

Підписи:

 Дудар Надія Олександрівна
П.І.П. (посада) представника закладу освіти
відповідального за організацію харчування

директор школи

_____ П.І.П. орендаря (ФОП) приміщень харчоблоку

_____ П.І.П. (посада) представника КУТОР „Центр аналітично- методичного та матеріально-технічного забезпечення розвитку освітніх закладів області»