

“Погоджую”

Начальник Тернопільського
міського управління

Головного управління

Держпродспоживслужби

в Тернопільській області

Гавришків І.Є.

2019 р.



Директор ГНВК № 28

О.С.Шевчук

2019р.

Паспорт харчоблоку освітнього закладу

- відповідність кваліфікаційним вимогам-відповідають;
- систематичне проведення навчання персоналу –проводиться;
- повнота та вчасність проходження медичних оглядів –проходять вчасно медичні огляди;
- наявність протипоказань- відсутні протипоказання;
- забезпечення спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни- забезпечені у повній мірі;
- наявність інструктивних матеріалів (посадові інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації тощо)-наявні;
- 4.14. Наявність переліку постачальників –наявні;
- 4.15.Наявність супровідних документів на харчові продукти та сировину -наявні;
- 4.16. Забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов Транспортування-забезпечені;
- 4.17. Ведення документації харчоблоку-вся документація ведеться у повній мірі;
- 4.18.Відповідність поводження з відходами-відходів немає;
- 4.19. Організація «питного режиму» в закладі-«питного режиму» комбінованого типу;
- 4.20. Наявність програм лабораторного контролю, оцінка результатів лабораторних досліджень, належне зберігання«добових проб»-проводиться постійний контроль і належне зберігання «добових проб»;
- 4.21.Задokumentовані процедури прибирання, миття і дезінфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація)- всі заходи,прибирання,миття задokumentовуються постійно;
- 4.22. Належне зберігання та облік токсичних речовин, в т.ч. деззасобів-зберігаються деззасоби належним чином;
- 4.23.Наявність аптечки першої невідкладної допомоги- наявна;
- 5. Виявлені невідповідності-не виявлено!

- Двері-металопластикові двері 1 шт.;дерев'яні двері-2шт;
- Підлога-плитка;
- Контактні поверхні-алюмінієві столи.

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

- забезпечені кип'яченою водою, яку дають дітям охолодженою до кімнатної температури (зберігають у добре вимитому посуді і міняють не рідше разу на добу) ;

-забезпечені водою з установок із дозованим розливом негазованої фасованої питної води, які відповідають вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10.;

-забезпечені гарячою і холодною протічною водою.

4.4. Стан водопровідної мережі-задовільний;

4.5.Стан каналізаційної мережі-задовільний;

4.6.Стан вентиляційної мережі-задовільний;

4.7.Відповідність освітлювального обладнання-задовільний;

4.8.Наявність необхідних виробничих та допоміжних, складських приміщень, овочесховища та їх стан:

-холодильна камера 2 шт.;

-морозильна скриня 1 шт.;

-складське приміщення -1 шт.

4.9.Достатня кількість та відповідність:

•кухонного та столового посуду-достатня кількість і відповідність маркування;

•промаркованого розробочного інвентаря-промарковано ;

•прибирального інвентаря та місць його зберігання-достатня кількість і

1.1.Адреса, телефон: м. Тернопіль, вул.Братів Бойчуків 10, 0352269893

1.2.Прізвище директора закладу(завідувача): Шевчук О.С.

1.3.Прізвище медичного працівника: Рабін М.Я.

1.4.Тип закладу: НВК

1.5.Проектна потужність (вмістимість) закладу/фактична:320

2.Організація харчування учнів,дошкільнят ,графік та умови харчування:наявні

2.1.Кількість посадкових місць площа на посадкове місце: 5

2.2.Кількість дітей у закладі: 330

2.3.Харчоблок: власний

2.4.Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів

3.Спосіб організації харчування

		ТАК/НІ	Примітка
3.1.	Харчоблок (власне виробництво на сировині)	+	
3.2.	Привозне харчування, напівфабрикати	-	
3.3.	Буфет-роздаткова	+	
3.4.	Буфет	-	
3.5.	Приміщення для прийому їжі	-	