

ПОГОДЖУЮ

Начальник Тернопільського
міського управління
Головного управління
Держпродспоживслужби в
Тернопільській області
_____ І.Є.Гавришків
«__» _____ 2021 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Тернопільської
початкової школи №2
_____ Л.М.Волинець
«__» _____ 2021р.

**Паспорт харчоблоку
Тернопільської початкової школи №2
Тернопільської міської ради**

2021р.

- 1.1. Адреса, телефон: 46023 м. Тернопіль вулиця, В.Стуса,6 телефон 26-84-89
- 1.2. Прізвище директора закладу(завідувача): Волинець Ліліана Мирославівна
- 1.3. Прізвище медичного працівника: Дзись Ольга Богданівна
- 1.4. Тип закладу: Тернопільська початкова школа №2
- 1.5. Проектна потужність (вмістимість) закладу/фактична- 320/425
2. Організація харчування учнів, дошкільників графік та умови харчування, укомплектованість кадрами. - кадрами укомплектований, діти харчуються в групових та класних приміщеннях.
- 2.1. Кількість посадкових місць-425
- 2.2. Кількість дітей у закладі:учнів-235, дошкільників-191
- 2.3. Харчоблок власний організовує харчування директор, сестра медична старша, контроль здійснює Рада по харчуванню.
- 2.4. Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів:-r-ua-19-18-1959
3. Спосіб організації харчування

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

3. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР- створення в ТПШ №2 робочої групи по впровадженню НАССР (наказ від 29.11.2019р. № 156) - впровадження у роботу ТПШ №2 системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) в організації харчування дітей (наказ від 29.11.2019р № 157)

4. Забезпечення виробництва на харчоблоці

4.1. Тип приміщення харчоблоку - типове

4.2. Відповідність приміщення:

- Стеля- підвісні елементи, лампи змонтовані так, щоб мінімізувати накопичення бруду, відшарування фарби, вапна, утворення конденсату немає.
- Стіни- поверхні стін покриті плиткою, та виготовлені із водостійких матеріалів, легко миються і за необхідності дезінфікуються, в належному стані

- Вікна- Вікна, вентиляційні системи спроектовані так, щоб запобігати накопиченню бруду. вікна захищені сітками проти комах для уникнення ризику забруднення харчового продукту.
- Двері- без тріщин, відшарування фарби та корозії, а також легко миються і за необхідності дезінфікуються.
- Підлога- відповідає вимогам виробництва (механічним навантаженням, температурним режимам, обробці мийними засобами), легко прибирається, миється і дезінфікується, відсутні вибоїни, що сприяє видаленню вологи, змонтовано трап для достатнього стоку води.
 - Контактні поверхні- покриття із нержавіючої сталі, без швів на робочій поверхні із закругленими краями), промарковані - окремо для сирової і готової продукції (для м'яса, риби, овочів тощо).

4.3. Забезпечення питною водою, яка відповідає гігієнічним вимогам, забезпечення гарячою та холодною протічною водою впродовж усього року.

4.4. Стан водопровідної мережі- у задовільному стані

4.5. Стан каналізаційної мережі- у задовільному стані

4.6. Стан вентиляційної мережі- у задовільному стані

4.7. Відповідність освітлювального обладнання- основні приміщення мають природне освітлення;

- якщо не вистачає природного освітлення, використовується штучне світло-лампи розжарювання;

- світильники захищені;

4.8. Наявність необхідних виробничих та допоміжних, складських приміщень, овочесховища(перелічити) та їх стан

Складське приміщення (2) – задовільний

Овочесховище(1)- задовільний

4.9. Достатня кількість та відповідність:

- кухонного та столового посуду – промаркований в наявності в достатній кількості
- промаркованого розробочного інвентаря - промаркований, в достатній кількості
- прибирального інвентаря та місць його зберігання - промаркований, зберігається у відведеному місці

4.10. Перелік дезінфікуючих та миючих засобів:

- засіб для миття сантехніки та санвузлів ТМ «Organic Lab»

- засіб рідкий для миття дитячого посуду з екстрактом лікарських трав ТМ «Frisk»

- мило дитяче рідке для догляду за дитячою шкірою ТМ Salin Naturae Balance
- засіб для миття для підлоги ТМ Промінь
- порошок пральний рідкий універсальний ТМ «Frisk»
- засіб сипучий для чищення ТМ «SAMA»
- мило дитяче тверде в індивідуальній упаковці (брускове) для догляду за дитячою шкірою ТМ »Шик»
- мило господарське ,тверде, брускове першої групи 72%»Традиційне»
- деззасіб Бланідас 300
- деззасіб «Рідина антисептична для дезінфекції рук та поверхонь «Клінстрім».

4.11. Достатня кількість, відповідність та перелік технологічного і холодильного обладнання, його стан:

Технологічне та холодильне обладнання –стан задовільний.

- плити електричні з духовими шафами- 2;
- електросковорода -1
- овочерізка- 1
- машина протиручна- 1
- холодильна шафа-1
- морозильна камера-3
- картоплечистка-1
- холодильники побутові-2
- шафа пекарська-1

4.12. Забезпечення технологічного процесу приготування страв згідно картотеки та дотримання поточності виробництва:

- картотека страв розроблена, завірена директором;
- при приготуванні страв дотримуються поточності виробництва;

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

- відповідність кваліфікаційним вимогам- у відповідності до вимог;
- систематичне проведення навчання персоналу- згідно плану;
- повнота та вчасність проходження медичних оглядів- своєчасно відповідно з графіком;
- наявність протипоказань- відсутні;
- забезпечення спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни –забезпечені;
- наявність інструктивних матеріалів(посадові інструкції, пам’ятки, правила, методичні рекомендації тощо)- в наявності.

4.14. Наявність переліку постачальників:

Свинина	ФОП Бурмас Р.Т.
Яловичина	ТзОВ «Микулин»
Борошно пшеничне	ФОП Дутка Н.П.
Цукор	Тз ОВ «Явір плюс»
Крупи	ТОВ «Продлюкс»
Масло вершкове	ТОВ «Вест-рейд»
Хліб пшеничний, житньо - пшеничний, батон	ФОП Хіта Л.Т.
Сметана	ТОВ «Продлюкс»
Яблука	Пп Маник Н.І.
Овочі (Буряк, морква, цибуля, часник)	ФОП Двораківський І.І.
Овочі (капуста)	ФОП Двораківський І.І.
Олія соняшникова	ФОП Дутка Н.П.
Молоко	Тз ОВ «Вест-трейд»
Тушки курей	ТОВ «Продлюкс плюс »
Макарони	ТОВ «Продлюкс плюс»
Яйця	Пп Маник Н.І.
Печінка яловича	Пп Маник Н.І.
Капуста, помідори, огірки квашені, консервовані горошок, кукурудза, томатна паста	ТОВ « Овочторг»
Риба морожена	ТзОВ «Овочторг»
Сир кисломолочний	ТзОВ «Явір плюс»
Сир твердий	ТОВ «Продлюкс »
Печиво, вафлі	ТзОВ «Явір плюс»
Повідло, сушеня	Пп Маник Н.І.
Горох	ФОП Двораківський І.І.
Кріп , петрушка	ФОП Обезюк І.І.
Картопля	ФОП Двораківський І.І.

Кава, чай	ТОВ «Продлюкс плюс»
Приправи	ТОВ « Овочторг»
Дріжджі тісто	ФОП Кулик Б.М.
Крохмаль	ФОП Кулик Б.М.
Ванільний цукор	ФОП Кулик Б.М.
Банани, апельсини,лимони	ТОВ « Овочторг»
Соки	ФОП Загородний В.П.
Какао	ФОП Загородний В.П.
Яблука	ФОП Маник Н.І.
Кури	ТОВ «Продлюкс плюс»

4.15.Наявність супровідних документів на харчові продукти та сировину -в наявності.

4.16.Забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування;-графіки та обсяг завозу продуктів харчування і продовольчої сировини у Тернопільську початкову школу №2 відпрацьовуються суб'єктами підприємницької діяльності.

4.17. Ведення документації харчоблоку:

- документація ведеться згідно вимог Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів та Санітарного регламенту для закладів середньої освіти, пронумерована, прошнурована, завірена підписом керівника і печаткою закладу та зберігатися 1 рік:

- журнал бракеражу сирої продукції;
- журнал бракеражу готової продукції;
- журнал здоров'я працівників харчоблоку;
- журнал стану харчоблоку;
- зошит обліку відходів;
- примірне двотижневе меню, картотека страв;
- документи, що засвідчують якість та безпеку продуктів харчування ;
- журнал виконання норм харчування;
- Книга складського обліку продуктів харчування та журнал обліку відходів продуктів харчування зберігаються 2 роки.

4.18.Відповідність поводження з відходами: згідно вимог Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, ведеться Зошиту обліку відходів.

До Зошиту обліку відходів заноситься інформація щодо відходів після холодної обробки свіжих овочів а також холодної обробки або до другої термічної обробки риби, м'яса, які використовуються для приготування

котлет, биточків та інших страв. При цьому відходи м'яса, риби, яєць тощо зберігаються до вечора, тобто закінчення робочого дня кухарів.

4.19. Організація «питного режиму» в закладі; - відповідно до ДСанПіНу, кип'ячена охолоджена вода.

4.20. Наявність програм лабораторного контролю, оцінка результатів лабораторних досліджень, належне зберігання «добових проб» - щодня залишаються добові проби кожної страви раціону. Її відбирає кухар з казана у присутності медпрацівника або при відсутності медпрацівника - особи, відповідальної за організацію харчування дітей (визначеною наказом), в чистий посуд з кришкою (попередньо помиті та перекип'ячені) до видачі їжі дітям. Проби відбирають в об'ємі порцій для дітей молодшої вікової групи (від 2 до 3 років), зберігають на харчоблоці у холодильнику при температурі +4 - +8 град. С із зазначенням дати та часу відбирання. Проби страв кожного прийому їжі зберігаються протягом 24 годин

4.21. Задокументовані процедури прибирання, миття і дезінфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація):

У приміщенні харчоблоку в наявності інструкції щодо правил миття кухонного посуду, інвентарю та обладнання.

Мийні засоби, які використовуються мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи про дозвіл на застосування в навчальних закладах.

Для запобігання проникнення шкідників щомісячно проводиться дератизація і дезінфекція згідно договору №218/1 від 05.03.2021р. Тернопільського обласного комунального підприємства «Профілактична дезінфекція» в м. Тернополі (Комплекс послуг з санітарно-гігієнічної обробки приміщень (дератизація, дезінфекція).

4.22. Належне зберігання та облік токсичних речовин, в т. ч. деззасобів:

- деззасоби зберігаються в окремому приміщенні, недоступному для дітей.

4.23. Наявність аптечки першої невідкладної допомоги - в наявності.

5. Виявлені невідповідності.

6. Пропозиції по покращенню роботи харчоблоку, потреби коштів.

Необхідно придбати:

- протирочну машину

Сума: 22 000 грн.

7. Виконання заходів по усуненню невідповідностей .

_____ Гінка Л.М.
_____ Веселовська Г.П.
_____ Дзись О.Б.
_____ Захоженко М.Я.
_____ Лиховід О.Т.

_____Мойсинович Л.М.
_____Плавуцька Г.П.
_____Сагаль О.З.