



ПОГОДЖЕНО:
Начальник
Тернопільського
міського управління
Головного управління
Держпродспоживслужби
в Тернопільській області

І.С.Гавришків

ПОГОДЖЕНО:
Начальник
управління освіти
і науки ТМР

Похиляк О.П.

ЗАТВЕРДЖЕНО:
Директор Тернопільської
початкової школи №4
Тернопільської міської ради
Тернопільської області

Кузик О.І.

Паспорт харчоблоку

Тернопільської
початкової школи №4
Тернопільської міської ради
Тернопільської області

Паспорт розроблено з урахуванням вимог Санітарного регламенту для закладів середньої освіти, затвердженого наказом МОЗ України від 25.09.2020р. №2205 та Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів затвердженого наказом МОЗ України 24.03.2016р. №234.

2021

Паспорт харчоблоку освітнього закладу

1 Назва закладу: Тернопільська початкова школа №4 з дошкільним підрозділом

1.1 Адреса, телефон:

м. Тернопіль, вул. Бригадна 46, 46012

тел. (0352) 53-86-28

1.2 Директора закладу :

Кузик Ольга Іванівна

1.3 Прізвище медичного працівника:

Ружовська Наталія Григорівна 0975957520

1.4 Тип закладу: Початкова школа з дошкільним підрозділом

1.5 Проектна потужність (вмістимість) закладу/фактична 290

2 Організація харчування учнів, графік та умови харчування: відповідають санітарним вимогам. Двохразове харчування для учнів 1-4 класів, триразове для дошкільників.

2.1 Кількість учнів, вихованців, які охоплені гарячим харчуванням: 97%

2.2 Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію: відсутня.

2.3 Графік харчування:

Школа

	Обід	Вечеря
1клас –	13.20-13.35,	16.25-16.35
2клас –	13.40-13.55,	16.40-16.55
3клас –	14.00-14.15,	17.00-17.15
4клас –	14.20-14.35,	17.20-17.35

Дошкільний підрозділ

	Сніданок	Обід	Вечеря
I молодша група	8.40	12.30	16.45
II молодша група	8.35	12.35	16.45
Середня група	8.30	12.40	16.50
Старша група №1	8.25	12.45	16.55
Старша група №2	8.25	12.45	16.55

2.4 Кількість посадкових місць, площа на посадкове місце: 4

2.5 Кількість дітей у закладі 290

2.6 Харчоблок: власний, розташований в загальному корпусі, побудований за типовим проектом

2.7 Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів **r-UA-19-18-301** від 05.09.2016 року.

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			-	
3.6 Відсутнє все вищенаведене				
3 Впровадження процедур заснованих на принципах HACCP: <u>Наказ №89 від 21.11.2019р «Про безпеку харчування дітей в закладі» з додатком.</u>				

4 Забезпечення виробництва на харчоблоці

4.1 Тип приміщення харчоблоку: типове

4.2 Відповідність приміщення:

- Стеля: побілка;
- Стіни: керемічна плитка + побілка;
- Вікна: металопластикові;
- Двері: ДСП;
- Підлога: плитка;
- Контактні поверхні : дюралюмінієві, з нержавіючої сталі столи;

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

4.4 Стан водопровідної мережі: задовільний. Водопостачання централізоване.

4.5 Гаряче водопостачання: локальне, бойлер GORENJE – працює справно.

4.6 Стан каналізаційної мережі: задовільний, централізоване;

4.7 Стан вентиляційної мережі: задовільний, локальна від технологічної витяжки;

4.8 Відповідність освітлювального обладнання: задовільна, штучне;

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

кухня – 1; стан - задовільний,

овочесховище – 1; стан - задовільний;

складські приміщення – 2; стан - задовільний.

4.10 Кількість, відповідність та перелік технологічного і холодильного обладнання, його стан:

- холодильник -3; стан - задовільний;
- морозильні камери – 2 ; стан - задовільний;
- електром'ясорубка – 1; стан - задовільний;
- міксер промисловий – 1; стан – задовільний;
- бойлер – 1 ; стан - задовільний;
- плити електричні – 2; стан - задовільний.

4.11 Перелік дезінфікуючих та миючих засобів: деззасоби - дезанол –хлор, біохлор, бланідас, миючі засоби - ТМ Tino High-Power, «САМА», ТМ Промінь, ТМ Grunwald. ТМ Пролісок. Сертифікати якості - наявні.

4.12 Достатня кількість, відповідність та перелік кухонного інвентаря, його стан: інвентарем забезпечено в потрібній кількості, стан задовільний.

4.13 Забезпечення технологічного процесу приготування страв згідно картотеки та дотримання поточності виробництва: всі страви готуються згідно картотеки і технологічного приготування.

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

- * кількість працюючих – 4;
- * наявність у всіх працюючих відповідної освіти – так
- * відповідність кваліфікаційним вимогам : відповідають
- * систематичне проведення навчання персоналу : проводиться
- * повнота та вчасність проходження медичних оглядів : медогляд проходять двічі на рік, вчасно;
- * наявність протипоказань - відсутні
- * забезпечення спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни : забезпечені
- * наявність інструктивних матеріалів (посадові інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації тощо) : наявні;

4.15 Перелік постачальників :

- * СПД ФО Хіта М.А. – хліб, батон
- * ФОП Двораківський І.І. – овочі свіжі
- * ТзОВ «Овочторг» - лимони, сіль, риба, томатна паста, горошок зелений, кукурудза, квасоля, апельсини, банани
- * ФОП Бурмас Р.Т. - свинина
- * ФОП «Микулин» - яловичина

- * ПП Маник Н.І. – яйце, печінка яловича, яблука
- * ТзОВ «Продлюкс» - кури, крупи, сметана, макаронні вироби, сир твердий, борошно, чай, кавовий напій
- * ТОВ «Явір плюс» - сир кисломолочний
- * ТзОВ «Вест-трейд» - масло, молоко
- * ПП Жук А.В. - абрикоси
- * ФОП Ясіновський В.С. - цукор
- * ФОП Загородний В.П. – сік, какао
- * ПП Петрик Л.З. – вафлі, печиво, сухофрукти, повидло
- * ФОП Хіта Л.П. – хлібобулочні вироби

4.16 Наявність супровідних документів на харчові продукти та сировину: наявні: товарно-транспортні накладні, сертифікати якості.

4.17 Забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування: за рахунок постачальників, які поставляють продукти харчування і продовольчу сировину.

4.18 Ведення документації харчоблоку: вся документація ведеться згідно регламенту:

- Примірне двотижневе меню;
- Картотека страв;
- Щоденне меню-розклад;
- Книга заявок на продукти;
- Книга складського обліку;
- Журнал бракеражу сирої продукції;
- Журнал бракеражу готової продукції;
- Журнал обліку відходів;
- Журнал реєстрації температури в холодильному обладнанні;
- Журнал здоров'я працівників харчоблоку;
- Журнал обліку виконання норм харчування;
- Товарно транспортні накладні;
- Супровідні документи продуктів харчування та продовольчої сировини (сертифікати якості).

4.19 Відповідність поводження з відходами : відходи зберігаються і утилізуються відповідно до вимог інструкції з організації

харчування. Облікуються згідно з Зошитом обліку відходів, який затверджено директором закладу.

4.20 Організація «питного режиму» в закладі: питний режим забезпечено. Забезпечено кип'яченою водою, яку дають дітям охолодженою до кімнатної температури (зберігають в чистому посуді, міняють 1 раз в день).

4.21 Наявність програм лабораторного контролю, оцінка результатів лабораторних досліджень, належне зберігання «добових проб»: добові проби зберігають відповідно до інструкцій, постійно проводиться контроль за зберіганням.

4.22 Задokumentовані процедури прибирання, миття і дезинфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація): всі заходи проводяться і ведеться документація

- журнал санітарного стану приміщень;
- журнал генерального прибирання;
- журнал щоденної видачі деззасобів.

4.23 Належне зберігання та облік токсичних речовин, в т.ч. деззасобів: деззасоби зберігаються відповідно до вимог.

4.24 Наявність аптечки першої невідкладної допомоги: наявна.

5. Виявлені невідповідності – не виявлено.

6. Пропозиції по покращенню роботи харчоблоку, потреба коштів: збільшення матеріально-технологічної бази (електрична сковорода, пекарська шафа, холодильник, стіл металевий).

7. Виконання заходів по усуненню невідповідностей : у процесі виявлення.



Директор

О.І. Кузик

Сестра медична старша

Ружовська Н.Г.

Завгосп

Карпунець Н.Л.

Комірник

Поворозник Н.В.

« ___ » _____ 2021р.