**,,Погоджено” ,,Погоджено” «Затверджено»**

**Начальник Борщівського Начальник віддулу освіти, Директор Верхняківського районного управління сім’ї, молоді та спорту НВК “ЗНЗ І-ст.-ДНЗ”**

**Головного управління Борщівської міської ради \_**

**Держпродспоживслужби Тернопільської обл.**

**в Тернопільській області**

**\_\_\_\_\_\_\_\_ Шетелинець О.Д. \_\_\_\_ Паламарчук Л.Л. \_\_\_\_\_\_ Стецишин О.І.**

**Паспорт**

**харчоблоку Верняківського навчально- виховного комплексу**

**“Загальноосвітній навчальний заклад І ступеня -**

**дошкільний навчальний заклад”**

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 **Верхняківський навчально-виховний комплекс “Загальноосвітній навчальний заклад І ступеня-дошкільний навчальний заклад”**

2. Адреса **48702 Тернопільська область, Чортківський район, село Верхняківці**

3.Прізвище, ім’я по батькові керівника закладу, телефон **Стецишин Ольга Іллівна; 0679751668**

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- **40 осіб**

5. Фактична кількість учнів - **20 учнів, 12 вихованців дитячого садка.**

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням **Початкові класи - 20 учнів, дитячий садок - 12 вихованців.**

графік харчування **Школа- 10.00 - 10.30; дитячий садок - згідно режиму дня.**

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.)  **Школа-11.00 грн.; дитячий садік- 25.00 грн.**

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

9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу **r-UA-19-02-238** його розташування: в загальному корпусі закладу .

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 криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень.**

Стан водогінної мережі **добрий, проривів не зареєстровано.**

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

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

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

14. Вентиляція ( загально-обмінна природна та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Стан системи вентиляції **витяжна вентиляція над газовою плитою справна.**

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

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

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 %) **так - 80%**, столового посуду (так/ні %)**так - 85%,** розроблювального інвентарю (так/ні %) **так - 90%,** розроблювальних столів та реманенту (так/ні % ) **так** - **90%**, мийних ванн (так/ні) - **так** ,мийних засобів (так/ні %) **так - 70%**, 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) **ні** дотримання умов зберігання (так/ні) **ні**

21. Наявність достатньої кількості складських приміщень (так/ні %)**так - 60%**

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) **так -** , перелік наявного обладнання **Холодильник “Самсунг”-1** потреба у заміні (так/ні) **ні.**

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) **так - 100%** перелік наявного обладнання **електром’ясорубка,**  потреба у заміні (так/ні) **так; духовка без провіреного терморегулятора, електроплита.**

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) **так .**

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

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) **ні**, 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) **в процесі впровадження.**

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 Аветисян В.Г. - r-UA-19-02-350;**

**- ФОП Заболотний В.Є.- r-UA-19-16-618;**

**- ФОП Стайоха Т. В. - r-UA-22-03-620;**

**- ФОП Кочман В.В.- r-UA-19-05-365;**

**- ФОП Бірюкова І.С. - r-UA-19-02- 351.**

32. Наявність супровідної документації на продукти харчування та продовольчу сировину (так/ні) **так.**

33. Дотримання умов при поводженні з харчовими відходами (так/ні)**ні,** наявність угоди на вивезення твердих побутових відходів (так/ні) **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) :

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) **так.**

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

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

36. План заходів щодо покращення санітарно-технічного стану їдальні (харчоблоку) з метою приведення їх у відповідність до діючих вимог чинного законодавства **Необхідно усунути перелічені невідповідності які встановлені на момент заповнення паспорта і направлено бюджетний запит.**

Дата складання паспорту12.03. 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»