

„Погоджено”

Начальник Бережанського
Районного відділу
Головного управління
Держпродспоживслужби
в Тернопільській області

А.М.Гудзиляк

«12» березня 2021 р.



„Погоджено”

Начальник відділу освіти,
сім'ї, молоді та спорту,
культури і туризму та
соціального захисту населення
Саранчуківської сільської ради

Я.Ф.Горохівський

«12» березня 2021 р.



«Затверджено»

Директор Вільховецького
навчально-виховного
комплексу «ЗНЗ І-ІІ
ступенів – ДНЗ»
Саранчуківської с/р

О.М.Кравчук

«12» березня 2021 р.



Паспорт харчоблоку

Вільховецького навчально-виховного комплексу «Загальноосвітній навчальний заклад І-ІІ ступенів – 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

2021 р.

Паспорт харчоблоку
Вільховецького навчально-виховного комплексу
«Загальноосвітній навчальний заклад І-ІІ ступенів –
дошкільний навчальний заклад»

1. Адреса: 47526, вул. Зелена 72, село Вільховець, Бережанського району, Тернопільської області.
2. Директор НВК: Кравчук О.М., 0964957009.
 - 2.1. Прізвище медичного працівника: -
3. Проектна потужність закладу: 130 м.
4. Кількість дітей у закладі: 45 учнів, 15 дітей дошкільного підрозділу.
5. Гарячим харчуванням охоплено 32 учні. У закладі харчування організовано:
 - 3-ти разове у дошкільному підрозділі (сніданок: 9.30 – 10.00; обід: 12.30 - 13.00); підвечірок: 14.30 - 14.45);
 - .1 - 4 класи – 10.40 - 11.00;
 - 5 - 9 класи – 11.35 - 12.05.
 Умови харчування задовільні.
 Кухар Романишин Г.В.
6. Вартість харчування на одну дитину: 1-4 класів, пільгових категорій – 10 гривень та 22 грн (в т. ч. 16 грн 50 коп. з бюджету Саранчуківської сільської ради, 5 (п'ять) грн 50 копійок - батьківська плата) у дошкільному підрозділі.
7. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію – 0.
8. Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів: г - UA-19-01-374 від 14.11.2018.
9. Кількість посадкових місць: у дошкільному підрозділі – 20, площа на посадкове місце – 1,5 м²; у школі – 29, площа – 1 м².
10. Харчоблок власний. Харчування організовує Саранчуківська сільська рада, відділ освіти Саранчуківської сільської ради.
11. Забезпечення питною водою, яка відповідає гігієнічним вимогам, забезпечення гарячою та холодною водою: централізоване водопостачання, яке відповідає гігієнічним вимогам. Є в наявності електричний бойлер для нагріву води.
12. Стан водопровідної мережі - задовільний.
13. Стан каналізаційної мережі - задовільний.

14. Опалення пічне, його справність – в задовільному стані.
15. Стан вентиляційної мережі - потребує дооблаштування.
16. Відповідність освітлювального обладнання: достатній рівень освітленості, всі прилади освітлення закритого типу, освітлення відповідає вимогам.
17. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів - так
- Стеля підвісна;
 - Стіни обкладені облицювальною плиткою;
 - Вікна металопластикові з фрамугами та москітними сітками;
 - Двері металопластикові;
 - Підлога обкладена плиткою;
 - Контактні поверхні – дерев'яні.
18. Наявність необхідних виробничих та допоміжних, складських приміщень, овочесховища та їх стан:
кухня, обідня зала, гардеробна кімната для персоналу, овочесховище, стан задовільний.
19. Достатня кількість та відповідність:
- кухонного та столового посуду достатня кількість, відповідає санітарним вимогам;
 - промаркованого розробочного інвентаря – промаркований;
 - прибирального інвентаря та місць його зберігання – достатньо та знаходиться в місці його зберігання.
20. Наявність умов для обробки яєць (виділене місце) - так.
21. Достатня кількість, відповідність та перелік технологічного обладнання і холодильного обладнання, його стан – одна електроплита, холодильник з морозильною камерою, бойлер, стан задовільний. Є потреба в морозильній камері.
22. Забезпечення технологічного процесу приготування страв згідно картотеки та дотримання поточності виробництва: технологічного процесу дотримуються, наявна картотека страв. Поточність виробництва дотримується.
23. Дотримання вимог до гігієни персоналу, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами: дотримується
- відповідність кваліфікаційним вимогам - курсова підготовка;
 - систематичне проведення навчання персоналу – проводиться;
 - повнота та вчасність проходження медичних оглядів – проходить;

- наявність протипоказань – відсутні;
- забезпечення спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни – наявні в 3 комплектах;
- наявність інструктивних матеріалів (посадові інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації тощо) – наявні.

24. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР : не впроваджено.

25. Тип приміщення харчоблоку: пристосоване.

26. Наявність переліку постачальників:

- ПП «Флюк» (хлібобулочні вироби);
- ПП Місячко Олег Володимирович;
- Товариство з обмеженою відповідальністю «С-М».

Харчові продукти та сировина приймаються за наявності накладної і сертифіката якості.

27. Наявність супровідних документів на харчові продукти і сировину: наявні.

28. Забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування – транспорт відсутній, продукти доставляються постачальником.

29. Ведення документації харчоблоку – ведеться:

- графік харчування учнів;
- журнал здоров'я працівників харчоблоку;
- журнал бракеражу сирової продукції;
- журнал бракеражу готової продукції;
- супровідні документи, які підтверджують якість продуктів;
- перспективне меню;
- щоденне меню;
- картотека страв;
- калькуляційні картки;
- журнал температурного режиму холодильника;
- журнал виконання норм харчування.

30. Спосіб організації харчування

№ з/п		ТАК/НІ	Примітка
30.1.	Харчоблок (власне виробництво на сировині)	так	
30.2.	Привозне харчування, напівфабрикати	ні	
30.3.	Буфет-роздаткова	ні	

30.4.	Буфет	ні	
30.5.	Приміщення для прийому їжі	так	
30.6.	Відсутнє все вищезазначене	ні	

31. Перелік дезінфікуючих та миючих засобів:

«Госпісепт»; Білизна посуд, Білизна анти жир, сода харчова. Миючі і дезінфікуючі засоби зберігаються в маркованому посуді у спеціально виділеному місці без доступу світла.

32. Відповідність поводження з відходами - відходи збираються у спеціально промарковані ємності (відра), які наповнюються не більше, як на 2/3 об'єму, промиваються 2% розчином кальцинованої соди, ополіскуються гарячою водою і висушуються.

33. Організація «питного режиму» в закладі – вода в індивідуальних пляшках.

34. Наявність програм лабораторного контролю, оцінка результатів – є експертні, лабораторних досліджень, належне зберігання «добових проб» - висновки.

35. Задокуметовані процедури прибирання, миття і дезінфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація) - наявні: журнал проб, інструкції з миття та дезінфекції, інструкції по прибиранню приміщень, щомісячно проводиться профілактика по дератизації, заключено договір на дератизацію та дезінфекцію із ТОКП «Профілактична дезінфекція в Бережанському районі».

36. Належне зберігання та облік токсичних речовин, в т.ч. деззасобів – миючі та деззасоби зберігаються у спеціально відведеному місці та за належних умов. Інструкції наявні.

37. Наявність аптечки першої невідкладної медичної допомоги – наявна.

38. Виявленні невідповідності – не виявлено.

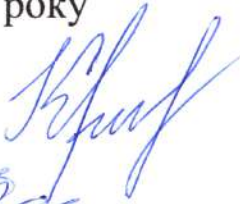

39. Пропозиції по покращенні роботи харчоблоку – облаштування витяжки, потреба в морозильній камері, закупка побутового обладнання, потреба коштів.

40. Виконання заходів по усуненню невідповідностей – вчасно та систематично виявлено.

12 березня 2021 року

Директор НВК

Кухар

О.М.Кравчук

Г.В.Романишин