

„Погоджено”  
Начальник територіального  
управління  
Міжрайонного районного  
Управління

Головного управління  
Держпродспоживслужби  
в Тернопільській області

Підпис



„Погоджено”  
Керівник Управління освіти,  
культури, молоді та спорту  
Кіровоградської міської ради  
( територіального органу

управління освітию)

В. А. Сага  
Підпис

«Затверджено»  
Керівник Митник Т. М.



П.П.П

## Паспорт

### їдальні (харчоблоку) закладу освіти

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 Висоцька загальноосвітня школа I-III ст.
2. Адреса Тернопільська область  
с. Високе, Сорновала, 1
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон  
Митник Тамара Миколаївна 0962607848
- 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 70
5. Фактична кількість учнів 145
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням  
графік харчування 88 учнів; 10<sup>30</sup> - 11<sup>00</sup>; 11<sup>45</sup> - 12<sup>05</sup>
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 15 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 2-ЦА-19-11-131 від 29.08.2016р.

його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) загальний корпус

10. Водопостачання (централізоване, локальне від артезианської, локальне від криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень, децентралізоване — від криниці без розводки водогінних мереж)

Стан водогінної мережі централізоване задовільний

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

12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність задовільне

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

14. Вентиляція ( загально-обмінна природна та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Стан системи вентиляції задовільний

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

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 посуду, мийне відділення кухонного посуду) стан задовільний

18. Наявність умов для обробки яєць (виділене місце, промарковані смкості) - (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 %) 80, столового посуду (так/ні %) 90, розроблювального інвентарю (так/ні %) 50, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) 50, мийних ванн (так/ні) 3 шт. мийних засобів (так/ні %) 85, наявність сертифіката відповідності (так/ні) —; дезінфекційних засобів (так/ні) 85, наявність свідоцтва про державну реєстрацію даного дезінфекційного засобу (так/ні) так, наявність регламенту на використання (методичні вказівки) (так/ні) так; прибирального інвентарю (так/ні) так дотримання умов зберігання (так/ні) так

21. Наявність достатньої кількості складських приміщень (так/ні %) 90

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) 100%, перелік наявного обладнання

холодильник  
потреба у заміні (так/ні) холодильник

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) — наявного перелік обладнання —

потреба у заміні (так/ні) —

24. Наявність умов для зберігання та миття зворотної тари (так/ні) —

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) 60 м наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні) —

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальня, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) загально їх стан задовільний

27. Кількість працюючого персоналу 1; наявність у всіх працюючих відповідної освіти (так/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) —; забезпечення працюючих

санітарним одягом (так/ні) \_\_\_\_\_, проведення навчання санітарно-гігієнічному мінімуму (так/ні) так

28. Дотримання технологічного процесу приготування готових страв відповідно до картотеки страв (так/ні) \_\_\_\_\_

29. Наявність документації з контролю за організацією та якістю харчування дітей (так/ні) \_\_\_\_\_

30. Впровадження в закладі постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) (так/ні) \_\_\_\_\_

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: 2-ЦФ-19-11-29 від 14.06.2016р. ФПДІ Івасюк М.П., ПП Термес-4 - експлуатаційний дозвіл від 01.06.2016р.  
АЦА-09-07-38-0-15

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

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

34. Проведення заходів щодо запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація, забезпеченість сітками, екранами) (так/ні) так, наявність угод на проведення дератизації, дезінсекції (так/ні) \_\_\_\_\_

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) \_\_\_\_\_;

обладнання буфетів та буфетних груп закладу відповідно до вимог чинного законодавства (так/ні) \_\_\_\_\_; забезпеченість мийними ваннами (так/ні) \_\_\_\_\_.

наявність проточної холодної та гарячої води (так/ні) — відповідність санітарно-технічного обладнання (так/ні) —;

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

---

---

---

---

---

Дата складання паспорту 01.03, 2021 рік  
число, місяць

Підписи:  П.П.П. (посада) представника закладу освіти відповідального за організацію харчування

\_\_\_\_\_ П.П.П. орендаря (ФОП) приміщень харчоблоку

\_\_\_\_\_ П.П.П. (посада) представника КУТОР «Центр аналітично-методичного та матеріально-технічного забезпечення розвитку освітніх закладів області»