

Погоджено

Погоджено

«Затверджено» Директор Заліської

Соловій О.С.

П.І.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

№ 11 1 1/35394

1. Назва закладу Заліська загальноосвітня школа І-ІІ ступенів
2. Адреса 48745 с. Залісся Борщівський р-н Тернопільська обл. вул. Центральна 9, тел. 0354144325
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон Соловій Оксана Степанівна, тел. 380966222933
	1. Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон відсутній
	2. Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон
4. Проектна потужність закладу заклад громадського харчування, стаціонарна потужність
5. Фактична кількість учнів ЗО місць - початкова школа, 45 - базова школа.
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчу ванням\_ 22 учні - початкова школа. 26 учнів — середня

графік харчування 1-4 кл—10.35-11.00, 5-9 кл—11.45-12.05

1. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 12 грн.
2. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) \_0
3. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу r-UА-19-02-239, його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) в пристосованому приміщенні

10. Водопостачання (централізоване, локальне від артсвердловини, локальне від криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень, децентралізоване – від криниці без розводки водогінних мереж) *вода з власної криниціз розводкою*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Стан водогінної мережі *добрий*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

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)\_*об’єднаний*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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 100%*, столового посуду (так/ні %)\_ *так 80%*, розроблювального інвентарю (так/ні %) *так 90%*,, розроблювальних столів та реманенту (так/ні % ) *так 90%*, мийних ванн (так/ні) *так 100%*, мийних засобів (так/ні %) *так 100%*, 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) *так*, дотримання умов зберігання (так/ні) *так*.

21. Наявність достатньої кількості складських приміщень (так/ні %) *так 100%*.

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) *так 100%*, перелік наявного обладнання *холодильник «Мірта»2017р., холодильник «Атлант» 2020р., спиртометр справний* потреба у заміні (так/ні) *ні*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) *так 100%*, перелік наявного обладнання *електром’ясорубка «Амкодор» 2017 р. електродуховка без повіреного, терморегулятор в робочому стані* потреба у заміні (так/ні) *ні*

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

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) *ні*, їх стан\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

27. Кількість працюючого персоналу *2*; 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 100%*, забезпечення працюючих санітарним одягом (так/ні)\_ *так*, 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: *Вархал Н.М. r-ua-19-02-759? ПП «Борщів-Хлібодар» r-ua-19-02-537* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

33. Дотримання умов при поводженні з харчовими відходами (так/ні) *так*, 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) \_*ні;*

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

36. План заходів щодо покращення санітарно-технічного стану їдальні (харчоблоку) з метою приведення їх у відповідність до діючих вимог чинного законодавства

* 1. Забезпечити харчоблок постійною проточною водою (викопати свердловину)
	2. Провести заміну обідніх столів (8 шт.) та стільців (32шт.) в їдальні
	3. Придбати каструлі на перші та другі страви
	4. Заміна дерев 'яних вікон у харчоблоці та їдальні (4шт.)

 Дата складання паспорту \_\_15 березня 2021р.



Директор школи

О.С. Соловій