ПОГОДЖУЮ ЗАТВЕРДЖУЮ

Начальник Директор закладу дошкільної

Дністровського районного управління освіти №1 смт. Кельменці

ГУДПСС в Чернівецькій області

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Віктор КУВІЛА \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Людмила КОЗЯРСЬКА

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_. «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_.

**Паспорт харчоблоку**

**закладу дошкільної освіти (ясла-садок) №1 смт. Кельменці Кельменецької селищної ради Дністровського району Чернівецької області**

 **(назва закладу)**

**Кельменецька селищна рада Дністровського району Чернівецької області\_**

**підпорядкування (балансоутримувач)**

**2023 рік**

1.1. Адреса, телефон – ***60100, вул. Гагаріна 1 смт. Кельменці Дністровського району Чернівецької області т. 20582***

1.2. Прізвище директора закладу: ***Людмила КОЗЯРСЬКА***

1.3. Прізвище медичного працівника: ***Віталіна ШЕВЧУК, Ольга НАТРАСЕНЮК, Олександр ГРОМИК***

1.4. Тип закладу: НВК, ДНЗ, ЗОШ, ПТУ, інше вказати - ***ЗДО***

1.5. Проектна потужність (вмістимість) закладу/фактична: ***220/150 дітей***

2. Організація харчування учнів, графік та умови харчування:

2.1. Наявність угоди на обслуговування їдальні (організатор харчування): - ***немає***

2.2. Наявність перелік постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини:  ***п/п Гайдей М.В., п/п Тимінський Р.Г., п/п Андрущак Ю.І., п/п Наврик Р.В., п/п Стратійчук С.А.***

2.3. Укомплектованість кадрами (кількість працівників харчоблоку та роздаткових ЗДО): - ***3 кухарі***

2.4. Кількість посадкових місць їдальні: - ***220 місць***

2.5. Площа на посадкове місце (м2) - ***2м2***

2.6. Кількість дітей у закладі: - ***150 дітей***

2.7. Харчоблок власний/ орендований (організатор харчування): - ***власний*** \_

2.8. Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів - ***№ r-UA-24-05-228***

3. Спосіб організації харчування

3.1. Харчоблок (власне виробництво на сировині) - ***так***

3.2. Привозне харчування - ***ні***

3.3. Напівфабрикати - ***так***

 3.4. Буфет-роздаткова - ***немає***

3.5.Буфет - ***немає***

3.6 приміщення для прийому їжі - ***7 груп***

4. Впровадження процедур заснованих на принципах HACCP - ***немає***

5. Харчування дітей здійснюється відповідно до норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (пост. КМУ від 22.11.2004 № 1591) - ***так***

6. **Виконання натуральних норм по**: м’ясу - ***100%****;* рибі - ***97,92%****;* молочних продуктах – ***89,74%***; сиру твердому – ***89,74%***; маслу - ***132%***; яйцях - ***100%****;* крупах - ***95,22%****;* овочах - ***95,16%****;* фруктах: свіжих - ***85,21%****,* сушених - **76*%***; соках - ***125%****;*

Журнал виконання натуральних норм ведеться - ***так***

7. Призначення відповідальних за організацію харчування дітей у закладі - ***Віталіну ШЕВЧУК Наказ № №41-а/г від 01.08.2023 (копія наказу додається)***

8. Медичне обслуговування дітей здійснюється ***Ольгою НАТРАСЕНЮК, Олександром ГРОМИКОМ.***

9. Наявність режиму і графіка харчування дітей (Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом МОЗ, МОНУ від 01.06.2005 № 242/329) *-* ***в наявності, погоджено***

10. Наявність меню-розкладу відповідно до затвердженого примірного двотижневого меню з різним виходом страв за віковими групами, які погоджуються з Держпродспоживслужбою: - ***в наявності, затверджено***

11. Наявність в місці видачі їжі графіку видачі їжі та денне меню **- *в наявності, погоджено***

 (копія додається до довідки).

12. Водопостачання - ***централізоване***

Останні лабораторні дослідження води:

1. ***РЕЗУЛЬТАТ №57 надходження******18.08.2023 видача 18.08.2023 санітарно-мікробіологічного дослідження Дністровська районна філія Кельменецький відділ державної установи «Чернівецький обласний центр контролю і профілактики хвороб Міністерство охорони здоров’я України» відповідає Державним санітарним нормам та правилам№2.2.4-171-10від 12.05.2010***
2. Вода відповідає (не відповідає) вимогам [Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» (ДСанПіН 2.2.4-171-10)](http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0452-10) ***ПРОТОКОЛ ДОСЛІДЖЕННЯ №57 від 18.08.2023 доставлена проба води комунального водопроводу за дослідженими показниками відповідає вимогам ДСанПіНу №2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною»***

13. Наявність гарячої проточної води на харчоблоці у всіх виробничих приміщеннях - ***в наявності***

14. Умови для дотримання правил особистої гігієни персоналом – ***частково***

15. Чи організовано належний питний режим (кожна дитина, за потреби, повинна отримати кип’ячену або фасовану воду в індивідуальній чашці, що відповідає вимогам ДСанПіНу2.2.4-171-10*) -* ***так, кип’ячена вода***

16. Харчоблок має повний набір виробничих приміщень - ***немає***

Харчоблок розміщений в типових приміщеннях -  ***так***

*Обідній зал –* ***7 груп******на 20 місць****. Умивальники при обідньому залі - \_****по 2 в кожній групі*** *(норматив 1 на 20 посадкових місць), електрорушники - (норматив 1 на 40 посадкових місць).\_***нема, на кожну дитину по 2 рушники**Харчоблок закладу включає:\_ гарячий цех - ***1***, холодний цех *-* ***1***, комора для сипучих продуктів - ***1***, підвал для овочів - ***1.***

Над тепловим обладнанням витяжна вентиляція *-* ***в наявності, в робочому стані***

17. Поточність технологічного процесу у харчоблоку дотримується - ***так***

18. Технологічне обладнання у харчоблоку у достатній кількості – *плитою –* ***2;*** *електричними нагрівачами для води –* ***1*;** *духовою шафою –* ***1;*** *електричною сковородою -* ***ні;*** *м'ясорубкою –* ***1;*** *картоплечисткою –* ***ні;*** *пристроєм для протирання -* ***ні;*** *овочерізкою –* ***ні****.*

19. Холодильне обладнання на харчоблоці у достатній кількості: ***холодильники – побутові*** - **3**, Холодильні шафи - ***нема***, морозильні камери - ***1***

20. Розроблювальний інвентар в достатній кількості, промаркований, використовується за призначенням - ***так***

21. Столовий та кухонний посуд у достатній кількості - ***так***

22. Правила та процес миття посуду відповідають санітарним вимогам - ***так***

23. Облаштування буфетних груп (тільки для ДНЗ) - ***8***

24. Здійснення зняття проби готової продукції – ***медсестра Віталіна ШЕВЧУК, вихователь-методист Жанна ПАВЛЮК .***

(лікар, медсестра, дієтсестра) або при його відсутності іншою особою, відповідальною за організацію харчування (вихователь, методист тощо), призначеною за наказом керівника закладу (кухар не може бути відповідальним за зняття проб)

25. чи вносяться результати зняття проби до Журналу бракеражу готової продукції особою, яка знімала пробу, під особистий підпис - ***так***

26.Наявність добової проби кожної страви раціону та умови їх зберігання на харчоблоці – ***так в холодильнику***

27. Наявність миючих та дезінфекційних засобів, що використовуються (Порядок державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою КМУ від 03.07.2006 року №908) - ***так, Гала, Саніліт***

28. Наявність неякісних харчових продуктів (пункт 7 частини другої статті 20 Закону про харчові продукти) **«**Оператори ринку зобов’язані» вилучати та/або відкликати у встановлених законом випадках харчові продукти, які перебувають в обігу, якщо встановлено, що ці продукти можуть спричинити шкідливий вплив для здоров’я людини) - ***немає***

29. Дотримання термінів реалізації швидкопсуючих продуктів відповідно журналу бракеражу сирих продуктів за період - ***так, ведеться згідно супровідних документів***

30. Постачання продуктів харчування згідно укладених тендерних договорів на 2023-2024 навчальний рік.

 - хліб житньо-пшеничний, батон пшеничний - ***п/п Юлія АНДРУЩАК*.**

 - масло вершкове тваринне ***п/п Роман ТИМІНСЬКИЙ*.**

 - молоко коров’яче пастеризоване - ***п/п Роман ТИМІНСЬКИЙ***

 - сир кисломолочний --- ***п/п Роман ТИМІНСЬКИЙ***

 - сир сичужний твердий - ***п/п Марія ГАЙДЕЙ***

 - сметана *-* ***п/п Роман ТИМІНСЬКИЙ***

 - м’ясопродукти ( ковбаси, сосиски)

 - м'ясо яловичини --- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 - м'ясо свинне --- \_\_\_\_\_\_\_\_\_ ***п/п Роман НАВРИК***

 - печінка яловичини ---- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 - філе куряче - ***п/п Роман НАВРИК***

 - риба заморожена - ***п/п Роман ТИМІНСЬКИЙ***

 - яйця курячі - ***п/п Роман ТИМІНСЬКИЙ***

 - овочі - ***п/п Сергій СТРАТІЙЧУК,****\_* ***п/п Марія ГАЙДЕЙ***

- фрукти - ***п/п Марія ГАЙДЕЙ***

 - крупи - ***п/п Марія ГАЙДЕЙ,******п/п Роман ТИМІНСЬКИЙ***

 - консервація - ***п/п Марія ГАЙДЕЙ,******п/п Роман ТИМІНСЬКИЙ***

 - кондитерські вироби **п*/п Марія ГАЙДЕЙ***

 - інше ***п/п Марія ГАЙДЕЙ***

31. Продукти харчування, продовольча сировина зберігається у коморах, овочесховищах - ***так***

Комори обладнані ***стелажами, піддонами, вагою, 2 холодильниками, гігрометром***

Овощесховища ***стелажами, піддонами***

32.Зберігання

Хліба - ***щоденний завіз***

яєць **- *холодильник***

масла вершкового **- *холодильник***

сира твердого **- *холодильник***

33. Наявність документації та її ведення на наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку (Журнал здоров'я працівників харчоблоку, своєчасність проходження медоглядів (особисті медичні книжки): ст.26 ЗУ «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», наказ МОЗ України від 23.07.2002 №280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб, постанова КМУ від 23.05.2001 №559 «Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок*) -*  ***в наявності, ведеться згідно вимог***

34. Працівники забезпечені санітарним одягом для робіт, що пов’язані з організацією харчування - ***так***, та промаркованим спеціальним одягом для прибирання приміщень - ***так***
35. Проведення навчання з питань гігієни та поводження з харчовими продуктами та сировиною - ***ведеться медсестрою, в наявності журнал обліку роботи з гігієнічного виховання***

36. Поточні дезінфекційні заходи проводяться - ***згідно графіку генерального прибирання***

37. Інвентар для прибирання приміщень - ***в наявності, промаркований, використовується за призначенням***

38. Правильність і своєчасність ведення журналів «Бракеражу готової продукції», «Бракеражу сирої продукції», «Здоров’я», «карток-розкладок страви», «Обліку відходів» - ***дотримується,******ведеться згідно вимог***

39. Наявність угоди на проведення дератизаційних, дезінфекційних та дезінсекційних заходів і відмітки про фактично виконані роботи (ст. 16 Закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб» від 06.04.2000 року, ст. 40, 42, 49 Закону України «Про основні принципи і вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 року) - ***власними силами***

Особа, яка відповідає за організацію харчування

***Віталіна ШЕВЧУК***, сестра медична \_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (ПІБ, посада, підпис, дата)