

„Погоджено”

Начальник територіального управління

„Погоджено”

Керівник _____

«Затверджено»

Керівник _____

(територіального органу

Головного управління
Держпродспоживслужби
в Тернопільській області

управління освітою)

назва закладу освіти

Підпис

П.І.П.

Підпис

П.І.П.

Підпис

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 № 1111/35394

1. Назва закладу Трибухівська ЗОШ І-ІІІ ступенів
2. Адреса с. Трибухівці, вул. Грушевського, 1.
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон Катеринчук Оresta Дмитрівна 0979500047
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон Нагайовська Леся Іванівна 0684246788
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон немає
4. Проектна потужність закладу 560
5. Фактична кількість учнів 391
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 205
графік харчування 10:30 (1А-1Б), 10:40 (2А-2Б), 11:25 (3А-3Б), 11:35 (4А-4Б), 11:45 (5-7 кл.), 12:50 (8-11 кл.).
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 14 грн.
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) 50
9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу UA 19-03-335

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

централізоване, відповідає нормі

Стан водогінної мережі **відповідає нормі**

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

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

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

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

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

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 75%, розроблювального інвентарю (так/ні %) так 95%, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) так 96%, 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) _____ дотримання умов зберігання (так/ні) так.

21. Наявність достатньої кількості складських приміщень (так/ні %) так 85%

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) так 75%, перелік наявного обладнання холодильник 2 шт., морозильна камера 1 шт. потреба у заміні (так/ні) так.

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) так 70%, Перелік наявного обладнання електрична кухонна плита 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 (роздягальня, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) ні, їх стан _____

27. Кількість працюючого персоналу 6; наявність у всіх працюючих відповідної освіти (так/ні) так, 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) 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) 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: молочна продукція: «Радивилів», сипуча продукція ФОП Гадз М.П., м'ясна продукція Клим Б.С.

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) так

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) так;

обладнання буфетів та буфетних груп закладу відповідно до вимог чинного законодавства (так/ні) так ; забезпеченість мийними ваннами (так/ні) так, наявність проточної холодної та гарячої води (так/ні) так, справність санітарно-технічного обладнання (так/ні) так ;


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

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

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

оснащити харчоблок технічним та кухонним обладнанням.

Дата складання паспорту _____ 2021 рік
число, місяць

Підписи:  Крайченок О. А. 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»