

„Погоджено”  
Начальник територіального

управління  
*Ковалівський районський*

Головного управління  
Держпродспоживслужби  
в Тернопільській області

*В. С. Євдокимов*  
Підпис П.І.П.

„Погоджено”  
Керівник В.Сапа  
*Ковалівська освіта, культура,  
спорту та молоді Ковалівської  
районної ради*  
(територіального органу)

управління освітою

*В. Н. Сапа*  
Підпис П.І.П.

«Затверджено»  
Керівник М.Слюсарчин  
Ковалівський ЗЗСО І-ІІІ ст.

назва закладу освіти

*М. С. Слюсарчин*  
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 Мініюсті України 10.11.2020 р. за № 1111/35394

1. Назва закладу **Ковалівський заклад загальної середньої освіти І-ІІІ ступенів**
2. Адреса **с.Ковалівка вул. Центральна №139 Чортківський район Тернопільська обл. 0355523138**
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон  
**Марія Слюсарчин 0968181820**
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон  
\_\_\_\_\_
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон  
**Харчоблок/ власність ЗЗСО І-ІІІ- ст.**
4. Проектна потужність закладу **280 учнів/144 учнів**
5. Фактична кількість учнів 144
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 144  
Графік харчування **10.10-10.30-учні 1-5 класів, 11.15-11.35- учні 6-11 класів**
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) **15**
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 **r-VA-19-11-130, від 29.08 2016 р**

його розташування: в загальному корпусі закладу

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

Стан водогінної мережі задовільний

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

наявність резервного гарячого водопостачання **електричний водонагрівач «Termal»**.

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

13. Водовідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі) **локальне на малі очисні споруди**.

Стан мережі водовідведення **задовільний**

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

15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, **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) **наявні: мийне відділення столового посуду, мийне відділення кухонного посуду**

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**, столового посуду (так/ні %) **так**, розроблювального інвентарю (так/ні %) **так**, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) **так**, мийних ванн (так/ні) **так**, мийних засобів (так/ні %) **так**, 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**.

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) **так**, перелік наявного обладнання **морозильна камера «Атлант», холодильильник «Дніпро»,** потреба у заміні (так/ні) **так**

- 23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) **так**, перелік наявного обладнання **Стіл з нержавіючої сталі з бортом та отвором для збору відходів Ванна мийна з нержавіючої сталі подвійна Марміт для перших страв \_ Сито, 1 шт.**

\_\_\_\_\_, потреба у заміні (так/ні) так

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

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) **50**, 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) **так**, їх стан **задовільний**

27. Кількість працюючого персоналу **2**; 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-гігієнічного 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) частково **так**

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:

**Приватне підприємство «Гермес 1», ФОП Гадз Марія Павлівна** П.С.Р.  
*с.Кемнафартеські, басейн, вул. Візю 01.06.2016 р. | Візю 14.06.2016 р. 2-08-19-11-2 Р*

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) 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 \_\_;

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

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

**Виділення коштів для придбання :**

- двигун до витяжки;
- вага для сирії продукції;
- дві каструлі по 20 л.;
- духовка для запікання м'ясних, рибних страв та випічки ;
- стільці до їдальні (50 шт.)

Дата складання паспорту 23 лютого 2021 рік  
число, місяць

Підписи:  \_\_\_\_\_ Марія Слюсарчин 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»