

Погоджую

Начальник територіального управління
Головного управління в
Держпродспожсвслужб
Чернігівській об-
л.
Підпис: І. П. Ш



Погоджую

Начальник управління
культури, молоді та
Монастириської міської ради
Сапа В. М.
Підпис: І. П. Ш



освіти,
спорту

Затверджую

Директор Монастирського ЗЗСО
I-III Чернігівської області
ІДЕНТИФІКАЦІЙНИЙ
КОД
23593540
Дзайло О. В.
Підпис: І. П. Ш



ПАСПОРТ харчоблоку

**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: **Монастириський заклад загальної середньої освіти І-ІІІ ступенів**
2. Адреса: **48301 вул. Січових Стрільців 2 м. Монастириська Монастириський район Тернопільська область, тел. 0355521097**
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон: **Дзяйло Оксана Михайлівна**
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон **Крачан Олена Іванівна**
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон -
4. Проектна потужність закладу: **120 місць**
5. Фактична кількість учнів: **730 учнів**
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням **341 учень**
графік харчування: **Графік харчування: 10.10 – 10.30 учні 1-2 класів, 11,15 – 11.35 учні 3-4 класів та учні пільгових категорій**
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) : **15 грн.**
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) **730 учнів**
9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу **г-ua-19-11-110**, його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) **розташований в загальному корпусі закладу на першому поверсі**
10. Водопостачання (централізоване, локальне від артевердловини, локальне від криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень, децентралізоване – від криниці без розводки водогінних мереж) - **централізоване**
Стан водогінної мережі **задовільний**
11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) **локальне**
функціонує справно (так/ні) **так**, наявність резервного гарячого водопостачання **немає**.
12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність **централізоване**
13. Водовідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі) **централізоване**. Стан мережі водовідведення **Потребує капітального ремонту**
14. Вентиляція (загально-обмінна природна та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Стан системи вентиляції **потребує заміни**
15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні) **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) їдальня забезпечена новим технологічним обладнанням

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 %) ні, 50%, столового посуду (так/ні %) ні, 50%, розроблювального інвентарю (так/ні %) так, 100%, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) так, 100%, 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 морозильна камера HURAKAN, холодильник WHIRLPOOL, потреба у заміні (так/ні) ні

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %), так, 90%
перелік наявного обладнання, електром'ясорубка, електрошатківниця, електрокартопечиства, духовий шкаф, марміти, електросковорідка, електроплита, витяжки

потреба у заміні (так/ні) ні

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

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) 120 – 60% , наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні) 2 умивальники, 1 електрорушник

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальня, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) відсутня душова , їх стан приміщення потребує капітального ремонту

27. Кількість працюючого персоналу 3; наявність у всіх працюючих відповідної освіти (так/ні) 1, 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) 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: **Кадрами укомплектовано. Постачальники харчових продуктів: п.п Гермес-1, фоп Гадз М.П. - № державної реєстрації від 14.06.2016р. 2-ЦА-19-11-29; П.П. „Гермес-1“ - експлуатаційний дозвіл від 01.06.2016р. А.И.К. - 09-07-38-0-С5**

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): **обладнано**

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) **так**, прибирального інвентарю (так/ні) **так**, розроблювального реманенту (дошки, ножі) (так/ні) **ні**;

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

- Стеля **потребує капітального ремонту**

- Стіни **потребують капітального ремонту**

- Двері **потребують заміни**

- Підлога **потребує капітального ремонту**

Дата складання паспорту 24.02 2021 рік
число, місяць

Підписи: [підпис] 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»