

„Погоджено”

Начальник територіального

Управління

Головного управління

Чергової спеціальної служби

Тернопільської області

Володимир КВАРЦЯНИН

„Погоджено”

Керівник Управління

освіти, культури

молоді та спорту

Володимир САПА

«Затверджено»

Директор

Яргорівської ЗОШ І-ІІ ст..

Любов ШАЙДА

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 Яргорівська загальноосвітня школа І-ІІ ступенів
2. Адреса: 48330 вул. Підлісна, 118, с.Яргорів, Монастириський район, Тернопільська область
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон Шайда Любов Григорівна, тел. (03555)3-13-03
4. Проектна потужність закладу 30/43
5. Фактична кількість учнів 43
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 43 графік харчування обід: 11.40 – 12.00
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 15 грн.
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) ні

9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу r-UA-19-11-105 від 23.08.2016р., його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) в окремому приміщенні.

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

Стан водогінної мережі ____ - ____

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) __ні____ функціонує справно (так/ні)____ні____, наявність резервного гарячого водопостачання _____ні_____.

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

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

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

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) гарячий цех, мийне відділення для столового та кухонного посуду, стан задовільний.

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, 100%, розроблювального інвентарю (так/ні %) так, 50%, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) ні, мийних ванн (так/ні) ні, 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, 50%.

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) так, 100%, перелік наявного обладнання холодильник, потреба у заміні (так/ні) ні.

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) так, 70%, перелік наявного обладнання електрична плита на 4 робочі поверхні, вага електронна, 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, 70%, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні) умивальник при вході до обіднього залу).

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) ні, їх стан задовільний).

27. Кількість працюючого персоналу 1; 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: **Гадз М.П., № державної реєстрації від 14.06.2016р. r-UA-19-11-29; ПП «Гермес-1» експлуатаційний дозвіл від 01.06.2016р. aUA-09-07-38-0-CS.**

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;**

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

1. Придбати нову плиту
2. Замінити столи
3. Встановити втяжку над плитою, зробити вентиляцію.

Дата складання паспорту 26 лютого 2021 рік

Підписи:  (директор) П.І.П. (посада) представника закладу освіти відповідального за організацію харчування

П.І.П. (посада) представника КУТОР „Центр аналітично- методичного та матеріально-технічного забезпечення розвитку освітніх закладів області»