

„Погоджено”

Начальник територіального управління

Накази високого районного управління



„Погоджено”

Керівник Чувальня освіти  
Районної освіти (територіального органу)



«Затверджено»

Керівник Дитячого садка  
„Гарвчюк”



### 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 № П11/35394

1. Назва закладу Висоцький дитячий садок „Гарвчюк”
2. Адреса с. Високе
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон  
Гуца Тамара Михайлівна 0968817923.
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон \_\_\_\_\_
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон \_\_\_\_\_
4. Проектна потужність закладу 50
5. Фактична кількість учнів 26
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 26  
графік харчування \_\_\_\_\_
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 20
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 Г-4А - 19-11-98 від 17.08.2016р.

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

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

Стан водогінної мережі допоміжне, від артезвердловини  
добрий

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

12. Опалення (централізоване, локальне, пічне). Його справність нігме,  
електричне, справне

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

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 захищеними 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) так

18. Наявність умов для обробки яєць (виділене місце, промарковані смкості) - (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 %) 80, столового посуду (так/ні %) 85, розроблювального інвентарю (так/ні %) 90, 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

холодильник  
потреба у заміні (так/ні) так

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) так, перелік наявного

обладнання електрожеарогний шаф, електробійсер, електрописта, холодильник, вага  
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 %) так; наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушійники (так/ні) рушійники переробі

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

27. Кількість працюючого персоналу 10; наявність у всіх працюючих відповідної освіти (так/ні) ні, 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: П/п Газд М. Г. № р. від 14.06.2016р. 2-ЦА-19-11-28  
П/п «Термес-1» експлуатаційний дозвіл  
від 01.06.2016р. а ЦА-09-07-38-0-05

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) —;

обладнання буфетів та буфетних груп закладу відповідно до вимог чинного законодавства (так/ні) —; забезпеченість мийними ваннами (так/ні) —,

