

„Погоджено”

Начальник Монастириського
районного управління
Головного управління
Держспоживслужби
в Тернопільській області

Кварцяний В.Я.

П.І.П.

„Погоджено”

Начальник Управління
освіти, культури, молоді
та спорту Монастириської
міської ради
Тернопільської області

Сапа В.М.

П.І.П.

«Затверджено»

Директор Григорівської
загальноосвітньої школи
I – II ступенів

Дмитрів О.В.

П.І.П.

Паспорт

їдальні (харчоблоку)

Григорівської ЗОШ I-II ступенів

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 **Григорівська загальноосвітня школа I-II ступенів**
2. Адреса **48324 с.Григорів Монастириського району Тернопільської області**
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон Дмитрів Олександра Василівна 380686268936.
 - 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу -
 - 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон -
4. Проектна потужність закладу 130 учнів.
5. Фактична кількість учнів 35 учнів.
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 34 учні.
графік харчування 10.40 – 11.00 (1-4 класи), 11.45 -12.05(5-9 класи).
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) **15 грн.**
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 ч-UA-Ia-11-148 від 12.06.2016 р.
його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) - в загальному корпусі закладу.

10. Водопостачання (централізоване, локальне від артсвердловини, локальне 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 - локальне, потреба в заміні одного котла.

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

14. Вентиляція (загально-обмінна природна та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн) на вигріб. 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, *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, 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 холодильник, потреба у заміні (так/ні) ні.

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) так перелік наявного обладнання 1 електроплита, 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, електрорушники (так/ні) так.
26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальня, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) ні.
27. Кількість працюючого персоналу 1 кухар; 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) 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: ФОП Гадз М.П., Пп «Гермес – 1» /експлуат. дозвіл від 01.06.2016 р.
№ держ. реєстр. від 14.06.2016 р. а ч А-09-07-38-0-С С
2-УА-19-11-29
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) ;


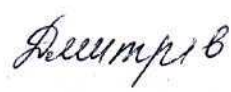
обладнання буфетів та буфетних груп закладу відповідно до вимог чинного законодавства (так/ні) ; забезпеченість мийними ваннами (так/ні) _____, наявність проточної холодної та гарячої води (так/ні) _____, справність санітарно-технічного обладнання (так/ні) _____;

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

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

36. План заходів щодо покращення санітарно-технічного стану їдальні (харчоблоку) з метою приведення їх у відповідність до діючих вимог чинного законодавства **клопотати перед Управлінням освіти культури молоді та спорту про придбання вентиляційного обладнання для харчоблоку, придбання посуду, технологічного обладнання (м'ясорубки), шафи для зберігання посуду.**

Дата складання паспорту 25 лютого 2021 рік
число, місяць

Підписи:   А. В. _____, представник закладу освіти
відповідальний за організацію харчування,
директор школи