

«Погоджено»

Начальник Монастириського
районного управління
Головного управління
Держпродспоживслужби
в Тернопільській області

В.Я.Кварцяний

Підпис П.І.П.

«Погоджено»

Начальник управління
освіти, культури, молоді
та спорту Монастириської
міської ради

В.М.Сапа

Підпис П.І.П.

«Затверджено»

Директор Доброводівської
загальноосвітньої школи
I-II ступенів

Г.Ю.Демчак

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 Мінюсті України 10.11.2020 р. за № 1111/35394

1. Назва закладу *Доброводівська загальноосвітня школа I-II ступенів*
2. Адреса *вул. Шевченка, 54, с.Доброводи Монастириський район Тернопільська область, 48321*
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон
Демчак Галина Юліанівна, 0972436900
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон
немає
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон
-
4. Проектна потужність закладу *192/60*
5. Фактична кількість учнів *60*
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням *60*
графік харчування *09.40-10.00 ; 11.40- 12.00*
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) *15.00 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 *г-UA-19-11-129 від 29.08.2016р.*, його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) *в загальному корпусі закладу*
10. Водопостачання (централізоване, локальне від артезианської скважини, локальне від криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень, децентралізоване – від криниці без розводки водогінних мереж) *навчальний заклад забезпечений питною водою, забезпечений гарячою та холодною протічною водою, використовується електричний бойлер*
Стан водогінної мережі *задовільний, центральний водопровід*

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) локальне
функціонує справно (так/ні) так, наявність резервного гарячого водопостачання використовується електробойлер.
12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність централізоване, справне
13. Водовідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі) локальний септик. 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/ні) природне, задовільне, так
16. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів (так/ні) частково 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) задовільний, потребує укомплектування відповідним 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 %) 60%, столового посуду (так/ні %) 80%, 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) ні, наявність регламенту на використання (методичні вказівки) (так/ні) ні; 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 «Ногол», холодильник, потреба у заміні (так/ні) ні

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) 50%, перелік наявного обладнання плита електрична 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 %) 60 місць, 80%, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні) є умивальник для миття рук, електрорушник
26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальня, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) ні, їх стан _____
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) приготування страв проводиться відповідно до калькуляційних карт приготування страв з дотриманням поточності виробництва
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: ПП «Гермес-1» експлуатаційний дозвіл від 01.06.2016р. аUA-09-07-38-0-CS , ФОП Гадз Марія Петрівна номер державної реєстрації від 14.06.2016р. r-UA-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 - встановити витяжку над плитою;

- придбати:

--підноси 4 шт.

-дощечки для нарізання сирової та готової продукції 8 шт.

-миски поливані для салатів -3шт;

-черпак та ложка для роздачі їжі 2 шт.

-каструлі для приготування 1 страв – 2 шт. по 20 л;

-стілці до їдальні – 40 штук;

-миски поливані для салатів -2шт;

-сковорідки для жарки – 2шт

-електром'ясорубка -1шт

-каструлі для приготування других страв – 2шт.

Дата складання паспорту 24.02. 2021 рік
число, місяць

Підписи: Г.Ю. Демчак Демчак Г. Ю. (директор)

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»