

„Погоджено”

Начальник територіального управління

Молодийцького районного управління

Головного управління Держпродспоживслужби в Тернопільській області

Молодийцького районного управління
Підпис П.І.П.

„Погоджено”

Керівник *Тернопільської області*
у шкільній їдальні та їдальні
докази щодо їдальні
територіального органу управління освітою)

Савчук І.С.
Підпис П.І.П.

«Затверджено»

Керівник *Казіа*
назва закладу освіти

Т. Моложан
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 Заклад дошкільної освіти, казюк⁴
м. Молодотуринська
2. Адреса м. Молодотуринська, вул. Шухевича, 3
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон
Моложан Тарас Стефанович, м.т. 0961341044
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон
Кобко Надія Олександрівна, м.т. 0971609733
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон
власник
4. Проектна потужність закладу 153
5. Фактична кількість учнів 146
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 146
графік харчування є в наявності
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 20 грн в день
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 05.08.2016р. Г-УА-19-11-87

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 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 є в кількості.

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

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

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

15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні) природне і штучне (як задовільний); 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) є в кількості

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 (гаєтково)

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

холодильна камера - 1 шт., холодильники - 2 шт.
потреба у заміні (так/ні) ні

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

обладнання електроапаратура - 2 шт., міксер - 1 шт.,
картонні коробки - 1
потреба у заміні (так/ні) так - картонні коробки

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

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

віндовий прзи в високій кімнаті для прибирання їжі,
вбиральні.

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальня, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) ні, їх стан не працює гаєтково

27. Кількість працюючого персоналу 4; 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: так. Постачальник: ФРОП

Тадз Марія Павлівна ПП "Термес - 1"
№ ортавної реєст. від 14.06.2016р. з УА-1911-29, експлуатаційний договір від 01.06.16р.
а/УА-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) так;

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

наявність проточної холодної та гарячої води (так/ні) так, справність санітарно-технічного обладнання (так/ні) так;

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

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

капітальний ремонт кухні; зміна
обігрівальної мережі, переведення
вентильованої системи

Дата складання паспорту 24.02 2021 рік
число, місяць

Підписи Г. Якобач (Г. Я. Якобач) ^{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»