

„Погоджено”

Начальник територіального управління

Монастирського районного

управління

Головного управління

Держпродспоживслужби

в Тернопільській області

Підпис В.І. Царук П.І.П.

„Погоджено”

Керівник Учабовської  
школи (територіального органу)

управління освітою)

Підпис В.М. Сана

«Затверджено»

Керівник ЗАДАРІВСЬКОЇ  
ЗАГАЛЬНОСВІТЯНОЇ  
ШКОЛИ І-ІІІ СТУПЕНІВ

назва закладу освіти

Підпис Микола Михайлович

## 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 ЗАДАРІВСЬКА ЗАГАЛЬНОСВІТЯНА ШКОЛА І-ІІІ СТУПЕНІВ
2. Адреса вул. Перемоги, 38 с. Задарів Монастирського району
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон  
Сус Михайло Михайлович, 0970672298
- 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 275
5. Фактична кількість учнів 86
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 89  
графік харчування насовніш
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 15,00
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) 0
9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу 23.08.2016р. з-КА-19-11-116

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

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

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

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

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

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, штучне, обладнане захисними елементами для усунення загрози забрудненню харчових продуктів

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, 100, столового посуду (так/ні %) ТАК, 100, розроблювального інвентарю (так/ні %) ТАК, 100 розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) 100, ТАК мийних ванн (так/ні) ТАК, 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, 85%

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) ТАК, 75, перелік наявного обладнання холодильник, морозильник  
потреба у заміні (так/ні) ТАК

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) ТАК, 80%, перелік наявного обладнання ешетротомитя, ешетротосковерода,

потреба у заміні (так/ні) НІ, необхідно придбати м'ясорубку

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

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) ТАК, 100 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) ТАК, їх стан ДУШОВА ВІДСУТНЯ

27. Кількість працюючого персоналу 1; 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: ООП ГАДЗ М.П. N державної реєстрації  
від 14.06.2016 року з-УА-19-11-29;  
ПП "Герікс-4" експлуатаційний дозвіл від 01.06.2016р  
а УА-09-07-38-0-С

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) ТАК

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) —,

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

Провести капітального ремонту приміщення; замінити стелю та всі необхідні прилади; на цьому етапі виконати всі необхідні роботи.

2. Придбати новий стіл та 80 стільців для їдальні.

Дата складання паспорту \_\_\_\_\_ рік

Підписи \_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_ 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»