

9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу **RUA-19-11-136**, 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 **ні**.

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

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) **природна**. Стан системи вентиляції.

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) **так**.

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 %) - **ні**, 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**, електрорушники- **ні**.

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) **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 принципі системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) (так/ні) **так, частково**

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».**

32. Наявність супровідної документації на продукти харчування та продовольчу сировину (так/ні) **так.**

*ФОП Гадз М.П., № державної реєстрації від 14.06.2016р., г-иА-19-11-29
Пп «Гермес-1», експлуатаційний дозвіл від 01.06.2016р., аиА-09-07-38-0-С5*

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) **ні** ;

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

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

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


36. План заходів щодо покращення санітарно-технічного стану їдальні (харчоблоку) з метою приведення їх у відповідність до діючих вимог чинного законодавства

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 Монастириської міської ради про придбання вентиляційного обладнання, морозильну камеру, технологічного обладнання, шафи для зберігання посуду.

Дата складання паспорту 25.02. 2021 рік
число, місяць

Підписи:



Вербова М. О.  Представника закладу освіти
відповідального за організацію харчування
