

Погоджую
Начальник Заліщицького
районного управління
Головного управління
Держпродспоживслужби
в Тернопільській області
Я.Й. Стрельбицький



Погоджую
Начальник відділу освіти
Заліщицької міської ради
Н.М. Підгребя



Затверджую
Директор загальноосвітньої
школи І-ІІІ ступенів №2
м. Залішки
Тернопільської області
І.М. Павловська



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 загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів №2 м.Залішки Тернопільської області

2. Адреса: вул.Ольжича 3а, м.Залішки, Заліщицького району, Тернопільської області 48600.

3. Прізвище, ім'я, по батькові керівника закладу, телефон Павловська Іванна Мирославівна, (097) 225 41 75

3.1 Прізвище, ім'я, по батькові медичного працівника закладу, телефон Чорна Галина Василівна (097) 924 43 05

3. Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон

4. Проектна потужність закладу 505 осіб

5. Фактична кількість учнів 308 учнів

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 162 учні
графік харчування 10.40 год. – 11.00.год. 11.45. – 12.05. год.

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 10 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 03.01.2017 року № r-UA-19-05-149, його

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

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 немає.

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

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

15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні) ні

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 80%, столового посуду (так/ні %) так 80%, розроблювального інвентарю (так/ні %) так 80%, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) так 80%, 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.

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) так 100%, перелік наявного обладнання морозильна камера, холодильник, потреба у заміні (так/ні) так
23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) так 80%, перелік наявного обладнання: електроплита, м'ясорубка, жаровня, столи, мийка, стелаж, шафа для інвентарю потреба у заміні (/ні) так.
24. Наявність умов для зберігання та миття зворотної тари (так/ні) так
25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) 100 пос.м., 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, частково наявні (роздягалка), їх стан задовільний.
27. Кількість працюючого персоналу 2; 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) так.
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: тривають тендерні закупівлі.
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): **не наявна**.

☒ 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

1. Розроблена кошторисна документація для придбання матеріально-технічного обладнання харчоблоку;

2. Розроблена кошторисна документація для капітального ремонту.

3. Подана документація на участь у проєкті державного та місцевого співфінансування, щодо покращення умов харчоблоку.

4. В стратегії розвитку закладу освіти за погодженням із засновником сплановані заходи щодо покращення санітарно-технічного стану їдальні (харчоблоку).

Дата складання паспорту 22 лютого 2021 року
число, місяць

Підписи: 131 Волощук Ольга Іванівна, заступник з ВР
П.І.П. (посада) представника закладу освіти
відповідального за організацію харчування

П.І.П. орендаря (ФОП) приміщень харчоблоку



О. Метверток директор
П.І.П. (посада) представника КУТОР,
«Центр аналітично-методичного та матеріально-технічного забезпечення розвитку освітніх закладів області»