



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 Мініості України 10.11.2020 р. за № 1111/35394

1. Назва закладу *ЗОШ Іст. с. Виноградне*

2. Адреса *с. Виноградне Заліщицький район*

3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон *Уляна Романівна Чимбур, 0678937029*

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 *40*

5. Фактична кількість учнів *19*

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням *19* графік харчування *I зміна -10.30 -11.00.*

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) - *10*

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 заклад r-UA-1905-239, його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) - *окремому приміщенні, 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) **криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень** Стан водогінної мережі **задовільний**

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

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 **справний**

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

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) **частково наявні.**

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 %) **100%**, столового посуду (так/ні %) **100%**, розрівлювального інвентарю (так/ні %) **80%**, розрівлювальних столів та реманенту (так/ні %) **70%**, мийних ванн (так/ні) **так**, мийних засобів (так/ні %) **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 %) **90%**
22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) **100%**, перелік наявного обладнання **морозильна камера, холодильник**, потреба у заміні (так/ні) **ні**
23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) **так 80%**, перелік наявного обладнання: електроплита, столи, мийка, стелаж, сушка, шафа, духовна шафа для інвентарю потреба у заміні (/ні) **так** (духову шафу).
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, одноразові рушники (так/ні) **так.**
26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) **так, частково наявні**, їх стан **задовільний.**
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) **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 (HACCP) (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) **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): **буфет відсутній**

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) _____, розроблюваного 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 **наявний** (наказ №15 від 25.02.2021).

Дата складання паспорту **25.02.2021 рік**

Підписи: освітня школа У Р.Чимбур , завідувач школи



П.І.П. (посада) представника КУТОР „Центр аналітично-методичного та матеріально-технічного забезпечення розвитку освітніх закладів області»