

Погоджую
Начальник Бучацького районного управління
головного управління
Держпродспоживслужби
в Тернопільській області


Чук О.А.
П.І.П.

Погоджую
Начальник відділу освіти
Бучацької міської ради


Мелешко О.П.
П.І.П.

Затверджую
Керівник Новопетликівської ЗОШ І-ІІст.
назва закладу освіти


Галило М.П.
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: Новопетликівська ЗОШ І-ІІ ступенів
2. Адреса : 48411, с.Нові Петликівці
- 3.Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон: Галило Михайло Петрович, 0671844325
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон: не має
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон: не має
4. Проектна потужність закладу: 150 учнів
5. Фактична кількість учнів : 65 учнів
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням : 40 учнів
графік харчування : І зміна-10.00 – 10.20; ІІ зміна-11.05-11.35
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.): 7,12
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти): не має
9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу r-UA-19-03-330, його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні): у 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): локальне від артсвердловини

Стан водогінної мережі: добрий

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне): локальне функціонує справно (так/ні) так; наявність резервного гарячого водопостачання: не має

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 : добрий

14. Вентиляція (загально-обмінна природна та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Стан системи вентиляції : загально-обмінна; добрий

15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні) : природне, штучне; 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) : розроблювальні столи; мийне відділенням столового та кухонного посуду

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 %) так, 100, мийних ванн (так/ні) так, 100, мийних засобів (так/ні %) так, 100, наявність сертифіката відповідності (так/ні) так, 100 ; дезінфекційних засобів (так/ні) так, 100, 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, 100

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) так, 100, перелік наявного обладнання : холодильники – 2 штуки, потреба у заміні (так/ні) : ні
23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) так, 100, перелік наявного обладнання : електроплита – 2 штуки; болер – 1 штука ,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 %): 36: 100 наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні) : так, справні електрорушники відсутні
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) 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; ФОП Гадз Марія Павлівна, г-UA-19-03-22; ТЗОВ «Радивилів молоко» 17-13-21/МР; ФОП Стайоха Т.В. г-UA-22-03-620.
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): 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;

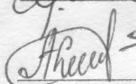
забезпеченість достатньою кількістю столового посуду (так/ні): ні, мийними засобами (так/ні): ні, прибирального інвентарю (так/ні): ні, розроблювального реманенту (дошки, ножі) (так/ні): ні;

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

Дата складання паспорту : 22.02.2021
число. місяць

Підписи:  Гадило М.П., директор школи

 Крива О.В., кухар

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