

„Погоджено”

Начальник територіального управління  
Бучацького  
Головного управління  
Держпродспоживслужби  
в Тернопільській області

  
О.А.Чук  
Підпис П.І.П.

„Погоджено”

Начальник  
відділу освіти  
Бучацької міської ради

  
О.П.Мелешко  
Підпис П.І.П.

«Затверджено»

Директор  
Жниборідської ЗОШ І-ІІ ст.

  
Т.Я.Головацька  
Підпис П.І.П.

## Паспорт їдальні (харчоблоку) Жниборідської ЗОШ І-ІІ ступенів

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 **Жниборідська ЗОШ І-ІІ ст.**
2. Адреса **48474 с. Жнибороди, Чортківський район (бувний Бучацький), Тернопільська обл.**
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон  
**Головацька Тетяна Ярославівна, тел. 097-272-83-87**
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон - **немає**
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон - **немає**
4. Проектна потужність заклад- **120**
5. Фактична кількість учнів - **62**
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням-**62**  
графік харчування з **10.40 – 11.00-1-4класи, 11.45-12.05 -5-9 класи.**
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) -**8 грн**
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 -**ч UA 19-03-282**

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)

**Локальне від артсвердловини.**

Стан водогінної мережі – **добрий**

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) **локальне на вигріб.**

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)

**природне, штучне, так.**

16. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно правових актів - **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) **мийне відділення столового посуду, мийне відділення кухонного посуду.**

18. Наявність умов для обробки яєць (виділене місце, промарковані ємкості) - **так.**

19. Наявність умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом в кожному виробничому та складському приміщеннях – умивальники – **так.**

20. Забезпечення харчоблоку достатньою кількістю: кухонного посуду (так/ні %) так 80%, столового посуду (так/ні %) так 75%, розроблювального інвентарю (так/ні %) так 85%, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) так 90%, мийних ванн (так/ні) так 100%, 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.

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) так 100%, перелік наявного обладнання холодильник з морозильною камерою, морозильна камера, потреба у заміні (так/ні) ні.

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) так, перелік наявного обладнання - електроплита, потреба у заміні (так/ні) так.

24. Наявність умов для зберігання та миття зворотної тари - так

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) 50, так 100%, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні)

умивальники при вході до обіднього залу, так.

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, 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: ПП Гадз М.П., № державної реєстрації потужностей r-UA-19-03-23, ТзОВ "Радивилів молоко", № експлуатаційного дозволу 17-13-21/МР, ФОП Стайоха Т.В., реєстраційний номер потужності r-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. План заходів щодо покращення санітарно-технічного стану їдальні (харчоблоку) з метою приведення їх у відповідність до діючих вимог чинного законодавства придбання електроплити.

Дата складання паспорту 03.03. 2021 рік  
число, місяць

Підписи: кухар Стрілецька Г.В. *Г.В.*

П.І.П. .( посада) представника закладу освіти  
відповідального за організацію харчування