

ПОГОДЖЕНО

Начальник Буцацького
територіального
управління

Головного управління
Держпродспоживслужби
в Тернопільській області

Підпис

П.І.П.

ПОГОДЖЕНО

В.о. начальника відділу освіти,
культури, молоді та спорту
Трибухівської сільської ради

Підпис

П.І.П.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Пишківської
загальноосвітньої школи
I-II ступенів

Підпис

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 Пишківська загальноосвітня школа I-II ступенів
2. Адреса Тернопільська область, Чортківський район, село Пишківці, вул. Шкільна, 78
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон Крушельницький Віталій Йосифович 0677730499
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон Сулим Світлана Василівна 0680117303
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон харчоблок власний, організовує харчування
4. Проектна потужність закладу 190
5. Фактична кількість учнів 111
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 101
Графік харчування 11.35-11.55 - харчування учнів 1-5 кл., 12.40-13.00- харчування учнів 6-9 класів
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 13.50
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) не отримують буфетну продукцію

9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу р. UA - 19-03 - 315, 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) свердловина глибиною 70 м., в доброму стані, подається в приміщення школи на відстані 80 м

Стан водогінної мережі наявний, в доброму стані

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

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

13. Водовідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі) вигріб. Стан мережі водовідведення наявна, в доброму стані

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

15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні) 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) мийне відділення 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 100%, наявність регламенту на використання (методичні вказівки) (так/ні) так 100%, прибирального інвентарю (так/ні) так 100%, дотримання умов зберігання (так/ні) так 100%.

21. Наявність достатньої кількості складських приміщень (так/ні %) так 100%

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) так 80%, перелік наявного обладнання один холодильник, одна морозильна камера, потреба у заміні (так/ні) ні

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) так, 80%, перелік наявного обладнання: електрична плитка на 6 плит-1 шт., бойлер для підігріву води на 100л.-1шт., стіл для зберігання хліба-1шт., столи для розроблення овочів-2 шт., м'яса-2 шт., риби-1шт. Стан обладнання задовільний, 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, 80%, 60 посадкових місць, 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 (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) ні, їх стан -

27. Кількість працюючого персоналу 36; 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) ні, 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:

- Молочна продукція – «Радивилівмолоко»;
- Сипучі продукти - п/п Гадз М. П.;
- М'ясні продукти - ФОП Клим Б.С.

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):

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

Планується капітальний ремонт харчоблоку

Дата складання паспорту 09 березня 2021 рік
число, місяць

Підписи:  П.І.П. (директор) В.Й.Крушельницький