

„Погоджено”

Начальник  
Тернопільського  
районного управління

Головного управління  
Держпродспоживслужби  
в Тернопільській області  
М.М.Сипко

Підпис

„Погоджено”

Начальник  
відділу освіти  
Байковецької сільської  
ради

В.В. Коршняк

П.І.П.

Підпис

«Затверджено»

Директор

ЗОШ І ст.-Д/С  
с. Чернелів-Руський  
Н.І.Івахова

П.І.П.

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 : *Загальноосвітня школа І ступеня – дитячий садок села Чернелів -Руський*
2. Адреса *вул.Заводська,24 с. Чернелів-Руський Тернопільський район Тернопільська область , тел.: 29-33-44*
- 3.Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон  
*Івахова Наталія Іванівна, 0984107607*
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон  
*Мушинська Галина Володимирівна, 0680531887*
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон :  
*нема*
4. Проектна потужність закладу: *у шкільному підрозділі може вміститись 60 дітей, у дошкільному – 50 дітей.*
5. Фактична кількість учнів; *Фактична вмістимість у шкільному -24 дитини, у дошкільному – 20 дітей.*
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням: *24 учні*  
графік харчування  
*У закладі організований одноразовий режим харчування для учнів 1-4 класів – 11:20 та триразовий режим харчування для різновікової групи садку: сніданок 9:30 – 10:00, обід – 12:30 – 13:00, вечеря 15:30-16:00. Раціональне харчування у школі-садку передбачає обов'язкове складання меню. Примірне двотижнєве*

меню на початкову школу складається на осінньо-зимовий і весняний періоди, а на дитячий садок осінньо-зимовий і весняно-літній періоди та погоджується в Головному управлінні Держпродспоживслужби в Тернопільській області. Харчування дітей здійснюється відповідно до норм затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» та «Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» від 17.06.2006 № 298/227. Частота та обсяг завозу продуктів харчування і продовольчої сировини залежить від терміну їх реалізації та кількості дітей, які відвідують заклад, при цьому частота завозу становить 2 рази на тиждень. Щодня на кожний наступний день відповідно до наявності продуктів харчування та з урахуванням примірного двотижневого меню, з картотеки страв складається меню-розклад.

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) :  
*одного учня на рівні 23,0 грн.;*  
*одного вихованця на рівні 34,0 грн.*

8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти): *немає*

9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу: **22.08.2016р. r-UA-19-15-90** , його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні): *типове.*

10. Водопостачання (централізоване, локальне від артсвердловини, локальне від криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень, децентралізоване – від криниці без розводки водогінних мереж):  
*свердловина.*

Стан водогінної мережі: *добрий.*

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

12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність: *індивідуальне, локальне, справне.*

13. Водовідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі): *септик.* Стан мережі водовідведення: *добрий.*

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

15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні): **природне, штучне, освітлені прибори захищені скляним шаром і знаходяться у справному стані.**

16. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів (так/ні): **так**

Стеля - **пофарбована, без плісняви, без відшарувань;**

Стіни – **вкриті плиткою;**

Підлога – **вкрита плиткою.**

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): **кухня з 4 ваннами для миття посуду , кладова для сухих продуктів, овочесховище у підвалі, столи металеві.**

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 100%**, розроблювального інвентарю (так/ні %): **так 100%**, 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.**

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

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %): **так 100 %** , перелік наявного обладнання: **холодильник - добрий стан, бойлер –добрий стан, електроплита - нова, електром'ясорубка- нормальний стан, потреба у заміні (так/ні): ні.**

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %): **так 90%**, перелік наявного обладнання - **ваги кухонні, електром'ясорубка, холодильник, електроплита;**

потреба у заміні (так/ні): **так**

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, електрорушники (так/ні): **так; електрорушники відсутні.**

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальня, кімната приймання їжі, санітарний вузол, духова (так/ні): **так**, їх стан: **добрий.**

27. Кількість працюючого персоналу: **кухар, підсобний робітник;** 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): **впроваджується.**

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: **ТОВ «Продлюкс» (свинина, молоко, згущене молоко, йогурт, сметана, кефір, печиво, соки, заправки і приправи (сіть, перець, лавровий листок), манна крупа, крохмаль, дріжджі, макарони, чай, кава, какао) реєстраційний номер 38303253, ФОП Качечка Володимир Олесьович (олія, яйця, горох сухий, повидло, томатна паста) реєстраційний номер 3513703173, ФОП Прусик О.Ю. (масло, сир кисломолочний і сир твердий) реєстраційний номер 2820411088, ПП Яхван Василь Васильович (риба (хек тушка, філе риби хека), цукор ваговий, цукор ванільний, картопля) реєстраційний номер 2358920499, ПП Хіта Іван Антонович(хліб, булочки, круасани,) реєстраційний номер 2627009891.**

32. Наявність супровідної документації на продукти харчування та продовольчу сировину (так/ні): **так:**

- **декларація виробника (на все);**
- **паспорт якості (яйця);**
- **товарно – транспортна накладна;**
- **сертифікат якості продуктів;**
- **сертифікат відповідності;**

**- ветеринарні довідки.**

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): **ні**.

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 **Цього року планується капітальний ремонт харчоблоку, заміна кухонних столів, мийних ванн, стелажів для зберігання посуду, встановлення професійної витяжки.**

Дата складання паспорту \_\_\_\_\_ 2021 рік  
число, місяць

Підписи: \_\_\_\_\_ Івахова Наталія Іванівна, директор

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