

„Погоджено”
Начальник Бучацького
районного управління
Головного управління
Держпродспоживслужби
в Тернопільській області



Чук О.А.
Підпис

„Погоджено”
Начальник
Відділу освіти
Бучацької міської ради



Мсленко О.П.
Підпис

«Затверджено»
Директор школи
Бучацької
загальноосвітньої
школи І-ІІІ ст. № 3

Підпис

Ненич Г.М.
П.І.П.

Паспорт

їдальні (харчоблоку) Бучацької ЗОШ І-ІІІ ст. № 3

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 Буцацька загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів № 3
2. Адреса вул. Дорошенка, 4 А м. Бучач Тернопільської області
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон
Ненич Ганна Методіївна, 0972451455
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон
Нагаєвська Надія Несторівна, 0966902997
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон
немає

4. Проектна потужність закладу 360
5. Фактична кількість учнів 203
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 141
графік харчування 11⁰⁵-11²⁵, 12¹⁰-12³⁰
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 12 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 гUA 19-03-297 від 01.09.2016 р., його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) в окремому приміщенні
10. Водопостачання (централізоване, локальне від артезианської скважини, локальне від криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень, децентралізоване – від криниці без розводки водогінних мереж) централізоване
Стан водогінної мережі задовільний
11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) локальне
функціонує справно (так/ні) так, наявність резервного гарячого водопостачання немає.
12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність
локальне, справне
13. Водовідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі) централізоване. 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, стан системи вентиляції задовільний.
15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні) так
Природне і штучне
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)
Наявне – гарячий цех, мийне відділення столового посуду, мийне відділення кухонного посуду. Санітарно-технічний стан задовільний.
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, задовільні умови для дотримання правил особистої гігієни наявні.
20. Забезпечення харчоблоку достатньою кількістю: кухонного посуду (так/ні %) 80, столового посуду (так/ні %) 75%, розроблювального інвентарю (так/ні %) 95%, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) 100%, мийних ванн (так/ні) так, мийних засобів (так/ні %) так 90 % , 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 %) 100 %, перелік наявного обладнання холодильник – 2 шт, холодильна камера – 2 шт., потреба у заміні (так/ні) ні

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) так, 80 %, перелік наявного обладнання електросковорода, плита 4-х камфорна, плита 4-х камфорна, мікрохвильова піч,
потреба у заміні (так/ні) електросковорода

24. Наявність умов для зберігання та миття зворотної тари (так/ні) так

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) 85 %, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні) при вході до обіднього залу розташовані умивальники, справні, електрорушників немає, наявні умови для дотримання дітьми правил особистої гігієни.

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) _____, їх стан задовільнений Роздягальна, санітарний вузол є, кімната для приймання їжі та душова відсутні.

27. Кількість працюючого персоналу 2; 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:
Належна укомплектованість кадрами.

ФОП Гадз Марія Павлівна № державної реєстрації r-UA-19-03-23

Тзов «Радивилів молоко», № експлуатаційного дозволу 17-13-21/МР

ФОП Стайоха Тетяна Вікторівна 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) так

34. Проведення заходів щодо запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація, забезпеченість сітками, екранами) так, наявність угод на проведення дератизації, дезінсекції 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 ні;

обладнання буфетів та буфетних груп закладу відповідно до вимог чинного законодавства ні; забезпеченість мийними ваннами ні, наявність проточної холодної та гарячої води ні, справність санітарно-технічного обладнання ні;

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

забезпечення умов зберігання столового та кухонного посуду (наявність шафи, сушок тощо) ні

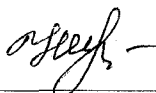
36. План заходів щодо покращення санітарно-технічного стану їдальні (харчоблоку) з метою приведення їх у відповідність до діючих вимог чинного законодавства

Виконати ремонтні роботи у шкільній їдальні (замінити плитку на стінах, підлозі)

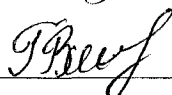
Придбати електром'ясорубку, докупити столовий та кухонний посуд.

Дата складання паспорту 03.03. 2021 рік
число, місяць

Підписи:



Нагаєвська Н.Н.- медсестра школи



Гоголь В.С. - кухар школи

П.І.П. (посада)

представника КУТОР „Центр
аналітично- методичного та матеріально-
технічного забезпечення розвитку освітніх
закладів області»