„Погоджено”	„Погоджено”	«Затверджено»
Начальник Бучацького районного управління головного управління Держпродспоживслужби вТернопільській області	Начальник відділу освіти Бучацької міської ради	Директор школи
Чук О.А.	Мелешко О.П.	Суслик О.Т.
Підпис П.І.П	Підпис П.І.П.	Підпис П.І.П

Паспорт
їдальні (харчоблоку) Жизномирської ЗОШ І-ІІІ 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 **Жизномирська ЗОШ І-ІІІ ступенів**

2.Адреса **48432,вул.Т.Г.Шевченка,136, с. Жизномир Чортківський р-н Тернопільська обл..**

3.Прізвище, ім’я по батькові керівника закладу, телефон

Суслик Олег Тарасович, моб. тел.. 0975367427

3.1 Прізвище, ім’я по батькові медичного працівника закладу, телефон:
Винник Світлана Зіновіївна, моб. тел..0971030849

3.2 Прізвище ім’я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон - **нема**

4. Проектна потужність закладу: **420 учнів**

5. Фактична кількість учнів : **174**

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням:**169**
графік харчування: 10.40 – 11.00 год – 1-4 класи;
11.45 – 12.05 год- 5-11 класи;
12.50 – 13.00 год - 1-4 класи.

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) **10 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 **V-UA-19-03-323**, його розташування: в загальному корпусі закладу, побудований за типовим проектом

10. Водопостачання локальне від артсвердловини . Стан водогінної мережі **добрий.**

11. Гаряче водопостачання локальне , функціонує справно. Наявність резервного гарячого водопостачання **нема** .

12. Опалення локальне, справне .

13. Водовідведення стічних вод локальне на малі очисні споруди. Стан мережі водовідведення - **задовільний.**

14. Вентиляція загально-обмінна природна . Стан системи вентиляції **задовільний.**

15. Освітлення штучне, обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів

16. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів

17. Наявність необхідного набору виробничих цехів, їх санітарно-технічний стан, забезпеченість технологічним обладнанням: 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)** 100 %, столового посуду **(так)** 100 %, розроблювального інвентарю **(так)** 100 %, розроблювальних столів та реманенту **(так)** 80 %, мийних ванн **(так)** 100 %, мийних засобів **(так)** 100 %, наявність сертифіката відповідності **(так);** дезінфекційних засобів **(так),** наявність свідоцтва про державну реєстрацію даного дезінфекційного засобу **(так),** наявність регламенту на використання (методичні вказівки) **(так)** ; прибирального інвентарю **(так),** дотримання умов зберігання **(так)**

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

22. Забезпеченість холодильним обладнанням **(так)** - 70%, перелік наявного обладнання : холодильник з камерою і холодильник, потреба у придбанні **(так)** – морозильної камери

23. Забезпеченість технологічним обладнанням **(так)** 70 %, перелік наявного обладнання : 1 плита (стара)- 8 камфорна, 2 плити 4- камфорних, потреба у заміні **(так)** - плит

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

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць 120 місць(100%), наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни: умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники **(так).**

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова **(так)**, їх стан добрий.

27. Кількість працюючого персоналу - 2; наявність у всіх працюючих відповідної освіти **(так),** своєчасне та повне проходження працюючими обов'язкового медичного огляду відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 №280 **(так);** забезпечення працюючих санітарним одягом **(так),** проведення навчання санітарно-гігієнічному мінімуму **(так)**

28. Дотримання технологічного процесу приготування готових страв відповідно до картотеки страв **(так)**

29. Наявність документації з контролю за організацією та якістю харчування дітей **(так)**

30. Впровадження в закладі постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) **(ні)**

31. Наявність договору на обслуговування їдальні, укомплектованість кадрами: так. 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 : п/п Гадз М.П., № державної реєстрації потужностей r – UA–19–03–23, ТзОВ «Радилів молоко», № експлуатаційного дозволу 17 – 13 – 21/ МР, ФОП Стайоха Т.В., реєстраційний номер потужності r – UA-22-02-620.

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

33. Дотримання умов при поводженні з харчовими відходами **(так)** , наявність угоди на вивезення твердих побутових відходів **(ні)**

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) - **немає:**

☑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:

Необхідно придбати: морозильну камеру, електроплити, електром'ясорубку, меблі для зали, посуд.

Дата складання паспорту **12.03. 2021 рік**

Медичний працівник Винник С.З

Шкільний кухар Демків Г.О

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