

„ПОГОДЖУЮ”

Начальник Чортківського
районного управління
Головного управління
Держзрощислужби
в Тернопільській області

Оксана ШЕТЕЛИНЕЦЬ

(Підпис)

„ПОГОДЖУЮ”

Начальник Гуманітарного відділу
Копичинецької міської ради

Рита БОЙКО

(Підпис)

„ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор Ліцею
с. Гадинківці

Степан ВАСИЛИШИН

(Підпис)

Паспорт їдальні (харчоблоку)

Ліцею с. Гадинківці Копичинецької міської ради Чортківського району Тернопільської області

Паспорт розроблено з урахуванням вимог Санітарного регламенту для
закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом МОЗ України
від 25.09.2020 р. №2205 (зі змінами) і зареєстрованого в Мін'юсті України 10.11.2020 р. за
№ 1111/35394

1. Назва закладу: Ліцей с. Гадинківці Копичинецької міської ради Чортківського району Тернопільської області.

2. Адреса: 48273, Тернопільська область, Чортківський район, село Гадинківці, вул. Залізнична, 4.

3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон: Василишин Степан Юрійович, 0968036807.

3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон: Іванко Марія Ігорівна, 0961962267.

3.2. Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон: орендаря немає.

4. Проектна потужність закладу освіти: 200 осіб.

5. Фактична кількість учнів: 126 здобувачів освіти.

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням: 115 здобувачі освіти.

графік харчування: 1–4 класи – 10:30–11:00;

5–11 класи – 11:45–12:05.

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.): 16 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 освіти: 18.08.2016 р., реєстраційний номер r-UA-19-04-67, його розташування: в загальному корпусі закладу освіти (окремому приміщенні).

10. Водопостачання: локальне, від артсвердловини.

Стан водогінної мережі: водогінна мережа справна.

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

12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність: локальне, функціонує справно.

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

14. Вентиляція: загальнообмінна природна. Стан системи вентиляції: вентиляція здійснюється.

15. Освітлення: природне, штучне, обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні): ні.

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: санітарно-технічний стан задовільний, технологічним обладнанням забезпечено.

18. Наявність умов для обробки яєць (виділене місце, промарковані ємкості) – (так/ні): ні.

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, 65%; столового посуду (так/ні %): так, 75%; розроблювального інвентарю (так/ні %): так, 80%; розроблювальних столів та реманенту (так/ні %): так, 80%; 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, 100%.

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %): так 60%; перелік наявного обладнання: холодильник; потреба у заміні (так/ні): ні, потреба у морозильній камері: так.

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %): так, 75%; перелік наявного обладнання: електроплита, бойлер, мийні ванни, столи для обробки продуктів, стелажі; потреба у заміні (так/ні): ні; потреба у кутері: так.

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

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %): 67 місць, так, 100%; наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність) (так/ні): так.

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі) (так/ні): так, їх стан: задовільний.

27. Кількість працюючого персоналу: 2 осіб; 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 р. № 280 (зі змінами) (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. Упровадження в закладі освіти постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) (так/ні): так, частково.

31. Укомплектованість кадрами: кадрами укомплектовано, дітей обслуговує кухар шкільної їдальні Карпів Ганна Іванівна та підсобний робітник Свинар Олександра Королівна.

32. 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 «Агробізнес» – хлібобулочні вироби (Код ЄДРПОУ – 30915832; дата та № державної реєстрації потужності – 31.08.2016 р., реєстраційний номер r-UA-22-03-216; наявність експлуатаційного дозволу – експлуатаційний дозвіл для потужностей (об'єктів) з виробництва, переробки або реалізації харчових продуктів від 11.02.2013 р. № 31200/10/4).

- ФОП Батіг Надія Петрівна – продукти і сировина, фрукти, крупи (Код ЄДРПОУ – 2902818143; дата та № державної реєстрації потужності – 29.08.2019 р., реєстраційний номер r-UA-19-04-290; наявність експлуатаційного дозволу – експлуатаційний дозвіл для потужностей (об'єктів) з виробництва, переробки або реалізації харчових продуктів від 13.11.2012 р. № 48200/19/9).

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



34. Дотримання умов при поводженні з харчовими відходами – так, наявність угоди на вивезення твердих побутових відходів – так, (договір із Комунальним підприємством «Екосервіс» Копичинецької міської ради від 13.11.2023 р. № 105 «Про надання послуг з поводження із побутовими відходами»).

35. Проведення заходів щодо запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація, забезпеченість сітками, екранами) (так/ні): так, наявність угод на проведення дератизації, дезінсекції (так/ні): так (договір із ТзОВ «Профілактична дезінфекція-профі» від 15.02.2023 р. №28).

36. Обладнання буфетів (для закладів загальної середньої освіти) та буфетних груп (для закладів дошкільної освіти): буфет відсутній.

37. План заходів щодо покращення санітарно-технічного стану їдальні (харчоблоку) з метою приведення їх у відповідність до діючих вимог чинного законодавства: придбати новий кухонний та столовий посуд, розроблювальний інвентар, розроблювальний стіл та реманент, морозильну камеру, кутер для приготування страв за Клопотенком, відремонтувати наявну витяжку.

Дата складання паспорту: 27.11.2023 р.
число, місяць, рік

Підписи:  Марія ІВАНКО (сестра медична)
 Ганна КАРПІВ (кухар)