



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор НВК «ЗОШ І-ІІІ ст. №1-
гімназія» м. Копичинці

Ольга Білик
Ольга БІЛИК

ПАСПОРТ

їдальні (харчоблоку)

навчально-виховного комплексу «Загальноосвітня школа І-ІІІ
ступенів №1- гімназія» м. Копичинці

Гусятинського району Тернопільської області

ПОГОДЖЕНО

Начальник відділу освіти,
культури, сім'ї,
молоді та спорту

Копичинської міської ради
Любов Білик
Любов БІЛИК

ПОГОДЖЕНО

В.о. начальника

Гусятинського районного

територіального управління Головного
управління Держзодспоживслужби в
Тернопільській області

Б.Т. Дунець
Б.Т. Дунець

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 Навчально-виховний комплекс «Загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів №1-гімназія» м.Копичинці

2. Адреса: 48260, вул. Шевченка, 21, м.Копичинці, Чортківський район, Тернопільська область

3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон Білик Ольга Іванівна, 097 588 24 58

3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон Лазар Оксана Ігорівна, 068 326 25 29

3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон ФОП Хоптова Лідія Ярославівна, 067 59 65 910

4. Проектна потужність закладу 680 учнів

5. Фактична кількість учнів 412 учнів

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 412 учнів охоплені гарячим харчуванням

графік харчування здійснюється згідно з графіком і відповідно до складеного меню

Група дітей	Кількість дітей	Час харчування
1-2 класи	93	10 год 00 хв
3-4 класи	90	11 год 00 хв
5-7 класи	102	10 год 35 хв
8-11 класи	127	11 год 40 хв

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 25 грн.

8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) буфет відсутній

9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу 18.08.2016; r-UA-19-04-93, його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) в загальному корпусі, побудований за типовим проектом

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

Стан водогінної мережі водогінна мережа справна

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) локальне
функціонує справно (так/ні) так, наявність резервного гарячого водопостачання є в наявності резервне гаряче водопостачання, (бойлер місткістю 100 л)

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

13. Водовідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі) на вигріб

Стан мережі водовідведення справний

14. Вентиляція (загально-обмінна природна та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Загально-обмінна природна, місцева від технологічного обладнання.

15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні) природне, 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) приміщення первинної обробки овочів, розділочні столи для розробки м'яса та риби, мийне відділення столового посуду, мийне відділення кухонного посуду, сковорода електрична, плита електрична є в наявності

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 80%, розроблювального інвентарю (так/ні %) так 80%, 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

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) так 100%, перелік наявного обладнання холодильник «Атлант», холодильна шафа потреба у заміні (так/ні) ні

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) так 100%, перелік наявного обладнання плита електричнаб канфорна з духовкою – 1 шт., плита електрична 4 канфорна з духовкою, сковорода електрична – 1 шт., столи для обробки продуктів харчування – 5 шт., стелаж-сушка для посуду – 1 шт., стелаж виробничий на 4 полиці – 2 шт., стіл виробничий з полицею – 2 шт., стіл-тумба з двома полицями з розсувними дверима – 1 шт., прилавок-стійка для столових приборів та підносів – 1-шт., витяжний зонт острівний – 1 шт., бойлер – 1 шт. (100 л), мийка для посуду 2-х секційна – 3 шт., холодильник «Атлант» – 1 шт., холодильна шафа – 1 шт., електром'ясорубка – 1 шт., марміт для підігріву перших страв – 1 шт., марміт для підігріву других страв – 1 шт.

потреба у заміні (так/ні) ні

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

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) 132 посадкових місця 100%, 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 (так/ні) так, їх стан задовільний

27. Кількість працюючого персоналу 3; 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) так

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: договір оренди від 22.02.2021 № 44 є в наявності; кадрами укомплектовано; постачальник харчових продуктів та сировини – Хоптова Лідія Ярославівна; дата та № державної реєстрації потужності від 17.02.2020 № r-UA-19-04-319 діяльність закладів громадського харчування за категоріями: стаціонарна потужність;
дата та № державної реєстрації потужності від 17.02.2020 № r-UA-19-04-318 транспортування харчових продуктів.

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) _____

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 (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 придбати посуд (так як на даний час заклад освіти користується посудом орендаря): горнятка – 200 шт., тарілки (200 гр.) – 100 шт., тарілки індивідуальні – 150 шт., обідні столи – 15 шт., лавок – 30 шт.; електрорушники – 2 шт.; в обіднього залу зробити ремонт та замінити двері.

Дата складання паспорту 10. 03. 2021 рік
число, місяць

Завгосп закладу освіти:

Володимира Чекурлан

Сестра медична закладу освіти:

Оксана Лазар

Орендар приміщень харчоблоку закладу освіти:

Лідія Хоптова

