

ПОГОДЖЕНО

Начальник Бучацького територіального управління Головного управління Держзодеспоживслужби в Тернопільській області



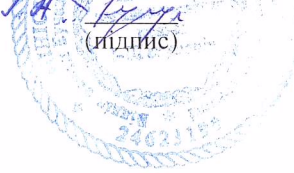
ПОГОДЖЕНО

В.о. начальника відділу освіти, культури, молоді та спорту Трибухівської сільської ради



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Пилявської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів



*[Handwritten signature]*  
(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 Пилявська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів
2. Адреса 48414, вул. Центральна 66, с. Пилява, Трибухівської рн, Тернопільська обл.
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон  
Гуци Іван Іванович
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон  
Тресків Олександра Ярославівна
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон  
—
4. Проектна потужність закладу 320
5. Фактична кількість учнів 97
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 69  
графік харчування нальній
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 90 15 грн.
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) —
9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу р UA 19-03-297, його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) в загальному корпусі у окремому приміщенні

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

централізоване  
Стан водогінної мережі доброї, відповідає нормам

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне)

локальне функціонує справно (так/ні) так, наявність резервного гарячого водопостачання має.

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

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

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

15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні) 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) має всіх цехів, в наявних - стан задовільний

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) ні, не в кожному

20. Забезпечення харчоблоку достатньою кількістю: кухонного посуду (так/ні %) так, 90%, столового посуду (так/ні %) так, 80%, розроблювального інвентарю (так/ні %) так, 8%, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) так, 90%, 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 80%
22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) так, перелік наявного обладнання 2 холодильники, потреба у заміні (так/ні) так, 1
23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) так, перелік наявного обладнання 2 електричні плити, потреба у заміні (так/ні) так, 1
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, ні
26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальня, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) не все є, їх стан не відповідає нормі
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: малогна продукція - ТОВ "Радивейвешко"  
крупні, меккерони, олія - П/П Тарз М.П. Мескі виробки - ФОП Кили Б.С.
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) ні

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

35. Обладнання буфетів (для закладів загальної середньої освіти) та буфетних груп (для закладів дошкільної освіти):

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

потреба у придбанні посуду, вентилів, меблів до харчоблоку, електротехніка, санітарні баків; ремонт холодильника та електротехніка, ремонт кімнатних приміщень, сирів, заміна з вікон та з дверей, створити умови для обробки яєць

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

Підписи: Когут Н. В.   
заступник директора з виховної роботи

П.І.П. відповідального за організацію харчування

П.І.П. орендаря (ФОП) приміщень харчоблоку

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