

ПОГОДЖУЮ

Начальник Тернопільського міського управління
Головного управління Держпродспоживслужби в
Тернопільській області

_____ І.Є. Гавришків

«___» _____ 2021 р.

ПОГОДЖУЮ

Начальник управління освіти і
науки Тернопільської міської
ради

_____ О.П. Похиляк

«___» _____ 2021 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Тернопільської
загальноосвітньої школи І-ІІІ
ступенів № 24 Тернопільської
міської ради Тернопільської
області

_____ І.Ю. Каразія

«___» _____ 2021 р.

ПАСПОРТ

**харчоблоку Тернопільської загальноосвітньої школи
І-ІІІ ступенів № 24 Тернопільської міської ради
Тернопільської області**

(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)

2021 р.

1. Назва закладу **Тернопільська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів № 24 Тернопільської міської ради Тернопільської області**

2. Адреса **вул. Живова, 30, м. Тернопіль, 46008**

3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон
Каразія Ігор Юрійович, +380971623797

3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон

Антонюк Наталія Анатоліївна, +380673076038

Коршилівська Марія Іванівна, +380973906587

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

ФОП Паряк Ольга Антонівна, +380982292218

4. Проектна потужність закладу **1200 учнів**

5. Фактична кількість учнів **1710**

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням **750**

графік харчування **в наявності**

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) **26,00**

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

9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу **г-UA-19-18-0234**, його розташування: **в загальному корпусі закладу** (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні)

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

Стан водогінної мережі **задовільний**

11. Гаряче водопостачання (централізоване, **локальне**)

функціонує справно (**так/ні**), наявність резервного гарячого водопостачання **наявне**.

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

13. Водовідведення стічних вод (**централізоване**, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі). Стан мережі водовідведення **задовільний**
14. Вентиляція (загально-обмінна природна та (або) з **механічним збудженням**, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Стан системи вентиляції **задовільний**
15. Освітлення (природне, **штучне**), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (**так/ні**)
16. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів (**так/ні**)
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) **в наявності**
18. Наявність умов для обробки яєць (виділене місце, промарковані ємкості) - (**так/ні**)
19. Наявність умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом в кожному виробничому та складському приміщеннях – умивальники (**так/ні**)
20. Забезпечення харчоблоку достатньою кількістю: кухонного посуду (**так/ні %**)**100 %**, столового посуду (**так/ні %**) **100 %**, розроблювального інвентарю (**так/ні %**) **100 %**, розроблювальних столів та реманенту (**так/ні %**) **100 %**, мийних ванн (**так/ні**), мийних засобів (**так/ні %**) **100 %**, наявність сертифіката відповідності (**так/ні**); дезінфекційних засобів (**так/ні**), наявність свідоцтва про державну реєстрацію даного дезінфекційного засобу (**так/ні**), наявність регламенту на використання (методичні вказівки) (**так/ні**); прибирального інвентарю (**так/ні**); дотримання умов зберігання (**так/ні**)
21. Наявність достатньої кількості складських приміщень (**так/ні %**) **100 %**
22. Забезпеченість холодильним обладнанням (**так/ні %**)**100%**, перелік наявного обладнання: холодильники - **3 шт**, потреба у заміні (**так/ні**)
23. Забезпеченість технологічним обладнанням (**так/ні %**) **100%**, перелік наявного обладнання:

1.	Електросковорода	2 шт.
2.	М'ясорубка	1 шт.
3.	Протирочна машина	1 шт.
4.	Овочерізка	1 шт.
5.	Плита електрична	1 шт.
6.	Роздаткова з підігрівом	1 шт.
7.	Електрокотел	1 шт.
8.	Водонагрівач	2 шт.

потреба у заміні (**так/ні**)

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

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

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

27. Кількість працюючого персоналу **6** ; наявність у всіх працюючих відповідної освіти (**так/ні**), своєчасне та повне проходження працюючими обов'язкового медичного огляду відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 №280 (**так/ні**); забезпечення працюючих санітарним одягом (**так/ні**), проведення навчання санітарно-гігієнічному мінімуму (**так/ні**)

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

29. Наявність документації з контролю за організацією та якістю харчування дітей (**так/ні**) згідно забезпечення продукцією

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

31. Наявність договору на обслуговування їдальні (**договір № 10 від 11.01.2021 р.**), 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:

1.	Молокопродукти	ТОВ «Молокія»	вул. Лозовецька, 28
2.	М'ясо	«Агролідер»	вул. Лозовецька, 24
3.	Овочі	ПМП «Імпульс»	с. Острів
4.	М'ясо куряче	ПМП Заєць І.І.	
5.	Яйця	Птахофабрика «Тернопільська»	с. В. Гаї, вул. Галицька, 180
6.	Сипучі товари	ВТП «Екор»	с. Біла

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

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

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

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

- постійний аналіз стану організації безпечного харчування у закладі освіти щодо дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства у сфері безпечності харчових продуктів, стану водопровідних та каналізаційних систем, гігієнічного виховання дітей, своєчасного проходження працівниками їдальні гігієнічного навчання, методичного забезпечення та здійснення заходів щодо своєчасної та ефективної профілактики інфекційних захворювань і харчових отруєнь.

- моніторинг стану впровадження та дієвості системи НАССР (ХАСП) у закладі освіти

- оновлення технологічного обладнання

- впровадження нових страв із сучасних збірників громадського харчування, нові форми харчування (самостійний вибір страв дітьми, тощо)

Дата складання паспорту «_____» _____ 2021 рік

Підписи: _____ Діордіца Л.А. (відповідальний за організацію харчування)

_____ Паряк О.А. (орендар (ФОП) приміщень харчоблоку)

_____ Магдюк І.А. (зав. виробництвом)