

„Погоджено”

Начальник територіального управління

Головного управління  
Держзодослідження  
в Тернопільській області

Підпис С. Бобко П.І.П.



„Погоджено”

Керівник

(територіального органу

управління освітою)

Підпис О. Калач П.І.П.



«Затверджено»

Керівник В. Велеский

ЗЗСО Тернопільська область

назва закладу освіти

Підпис В. Велеский 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 Вівеский заклад загальної середньої освіти
2. Адреса с. Вівес, вул. Калача, 27.
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон Суків Ігор Іванович, 0984639352
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон \_\_\_\_\_
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон \_\_\_\_\_
4. Проектна потужність закладу 49
5. Фактична кількість учнів 27
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 27  
графік харчування 10<sup>25</sup> - 10<sup>45</sup>
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 87грн
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) 84
9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу № - VA-19-08-131

його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) у пристосованому приміщенні

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

Стан водогінної мережі добрий

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

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

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

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

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) \_\_\_\_\_

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) має

20. Забезпечення харчоблоку достатньою кількістю: кухонного посуду (так/ні %) 100%, столового посуду (так/ні %) 100%, розроблювального інвентарю (так/ні %) має, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) має, мийних ванн (так/ні) має, мийних засобів (так/ні %) має, наявність сертифіката відповідності (так/ні) має; дезінфекційних засобів (так/ні) має, наявність свідоцтва про державну реєстрацію даного дезінфекційного засобу (так/ні) має, наявність регламенту на використання (методичні вказівки) (так/ні) \_\_\_\_\_; прибирального інвентарю (так/ні) має дотримання умов зберігання (так/ні) має

21. Наявність достатньої кількості складських приміщень (так/ні %) має

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) має 90%, перелік наявного обладнання холодильники, потреба у заміні (так/ні) ні

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) має 90%, перелік наявного обладнання \_\_\_\_\_, потреба у заміні (так/ні) \_\_\_\_\_

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

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) 40/100, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні) має

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальня, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) \_\_\_\_\_, їх стан \_\_\_\_\_

27. Кількість працюючого персоналу 2; наявність у всіх працюючих відповідної освіти (так/ні) має своєчасне та повне проходження працюючими обов'язкового медичного огляду відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 №280 (так/ні) має; 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:

\_\_\_\_\_

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) 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) так ;

обладнання буфетів та буфетних груп закладу відповідно до вимог чинного законодавства (так/ні) так ; забезпеченість мийними ваннами (так/ні) так ,



наявність проточної холодної та гарячої води (так/ні) так, справність санітарно-технічного обладнання (так/ні) так;

забезпеченість достатньою кількістю столового посуду (так/ні) так, мийними засобами (так/ні) так, прибирального інвентарю (так/ні) так, розроблювального реманенту (дошки, ножі) (так/ні) так;

забезпечення умов зберігання столового та кухонного посуду (наявність шафи, сушок тощо) (так/ні) так

36. План заходів щодо покращення санітарно-технічного стану їдальні (харчоблоку) з метою приведення їх у відповідність до діючих вимог чинного законодавства

---

---

---

---

---

Дата складання паспорту 05/09/2021 2021 рік  
число, місяць

Підписи: \_\_\_\_\_ П.І.П. (посада) представника закладу освіти 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»