

ПОГОДЖУЮ  
Начальник  
Тернопільського  
Районного управління  
Головного управління  
Держпродспоживслужби в області



Сипко М.М.  
2019 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор КЗ  
«Білецька ЗОШ І-ІІ ст.імені  
Соломії Крушельницької»  
Білецької сільської ради  
Тернопільського району  
Тернопільської області



Грабас Р.С.  
2019 р.

## Паспорт харчоблоку

**комунального закладу «Білецька ЗОШ І-ІІ  
ступенів імені Соломії Крушельницької  
Білецької сільської ради Тернопільського  
району Тернопільської області»**

2019 р.

- 1.1. Адреса, телефон: 47707 Тернопільська обл., Тернопільський р-н, с. Біла вул. С.Крушельницької, 47; тел. (0352) 29 91 31
- 1.2. Прізвище директора закладу (завідувача): **Грабас Роман Сергійович**
- 1.3. Прізвище медичного працівника: **медична сестра ФАПу – Коробій Ганна Степанівна**
- 1.4. Тип закладу: **ЗОШ І-ІІ ступенів (загальноосвітня школа)**
- 1.5. Проектна потужність (вмістимість) закладу/фактична у школі **проектна – 150 учнів, фактична – 83.**
2. Організація харчування учнів, графік та умови харчування. Наявність договору на обслуговування їдальні, укомплектованість кадрами. **У школі організовано одноразовий режим харчування для учнів 1-4 класів та дітей з пільгових категорій . Години харчування : 1 клас : 10.25 – 10.55; 2,4 класи : 10.35 – 11.05; 3 клас: 13.35 – 13.55; 5 – 9 класи :11.35 -12.05 .**
- ГПД : понеділок ,четвер : 13.10 – 13.40;вівторок : 13.30 – 14.00;середа,п'ятниця : 14.00 – 14.30.**Рациональне харчування у школі передбачає обов'язкове складання меню. **Примірне двотижневе меню складається на осінній, зимовий і весняний періоди та погоджується в районному управлінні Головного управління Держспрослужби в Тернопільській області. Харчування дітей здійснюється відповідно до норм затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах». Частота та обсяг завозу продуктів харчування і продовольчої сировини залежить від терміну їх реалізації та кількості дітей, які відвідують заклад, при цьому частота завозу становить 1 раз на тиждень. Щодня на кожний наступний день відповідно до наявності продуктів харчування та з урахуванням примірного двотижневого меню, картотеки страв складається меню-розкладок. Загальне керівництво організацією харчування здійснює директор школи . Кадрами харчоблок укомплектований: кухар школи – 0,5 ст + 0,5 ст – підсобний робітник.**
- 2.1. Кількість посадкових місць, площа на посадкове місце: **посадкових місць – 30, площа на одне посадкове місце – 1,5 м<sup>2</sup>**
- 2.2. Кількість дітей у закладі: **83**
- 2.3. Харчоблок власний/ орендований: **власний**
- 2.4. Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів **г-UA-19-15-147**
3. Спосіб організації харчування

	ТАК/НІ	Примітка
<b>3.1 Харчоблок-(власне виробництво, на напівфабрикатах, сировини)</b>	ТАК	
<b>3.2 Привозне харчування (готове , напівфабрикати)</b>	НІ	
<b>3.3 Буфетроздаткова</b>	НІ	
<b>3.4 Буфет</b>	НІ	
<b>3.5 Приміщення для прийому Їжі</b>	ТАК	
<b>3.6 Відсутнє все вищевказане</b>	НІ	
<b>3.7 Впроваджено процедури засновані на принципах НАССР</b>	НІ	

4.Забезпечення виробництва на харчоблоці

4.1. Тип приміщення (типове, спецбудоване, пристосоване) харчоблоку. **пристосоване**

4.2. Відповідність приміщення:

· Стеля – **на харчоблоці і залі – потрібно провести ремонт**

· Стіни – **на харчоблоці пофарбовані водоємulsionною фарбою до половини висоти стін, проте потрібно обкласти плиткою. Їдальня – побілка вапном.**

· Вікна – **на харчоблоці і їдальні - не відповідають, потрібна заміна на металопластикові.**

· Двері – **на харчоблоці і їдальні, та вхідні - потребують заміни**

· Підлога – **на харчоблоці – бетонне покриття, проте потребує заміни на плитку.**

· Контактні поверхні – столи – **нержавіюча сталь, гладка поверхня.**

4.3. Забезпечення питною водою, яка відповідає гігієнічним вимогам, забезпечення гарячою та холодною протічною водою. **У закладі централізоване водопостачання від КП**

**«Тернопільводоканал» , наявна гаряча протічна вода на харчоблоці за рахунок встановленого бойлера.**

4.4. Стан водопровідної мережі **задовільний, централізоване**

4.5. Стан каналізаційної мережі **задовільний, септик**

4.6. Стан вентиляційної мережі **на харчоблоці в задовільному стані(природне), відсутня витяжка над варочною поверхнею.**

4.7. Відповідність освітлювального обладнання **в закладі достатній рівень освітленості. Лампи розжарювання і всі освітлювальні прилади , захищені скляною сферою, та знаходяться в справному стані.**

4.8. Наявність необхідних виробничих та допоміжних, складських приміщень, овочесховища (перелічити) та їх стан **на харчоблоці є гарячий цех (кухня) з холодильним обладнанням та підвалом для овочів. Щороку в усіх приміщеннях проводиться поточний ремонт: побілка, фарбування стін та дверей. Їх стан задовільний, проте потребують проведення капітального ремонту.**

4.9. Достатня кількість та відповідність:

· кухонного та столового посуду – **харчоблок забезпечений кухонним посудом, який відповідає санітарним вимогам: каструлі для приготування їжі з нержавіючої сталі, миски – з нержавіючої сталі.**

· промаркованого розробочного інвентарю- **весь інвентар харчоблоку промаркований. Маркування нанесено фарбою на зовнішню стінку посуду чи інвентарю із зазначенням його призначення. Розділові ножи, ножі – промарковані окремо для сирової та готової продукції.**

· притирального інвентаря та місць його зберігання **на харчоблоці наявні 2 комплекти прибирального інвентарю (відра, швабри, ганчірки), які промарковані відповідно для прибирання: всі зберігаються окремо.**

4.10. Перелік дезінфікуючих та миючих засобів **для чищення усіх видів посуду, раковин, кераміки в закладі використовується сода кальцинована, для миття посуду – Гала. Із дезінфікуючих засобів – «Біо Хлор - Т».**

4.11. Достатня кількість, відповідність та перелік технологічного і холодильного обладнання, його стан; **харчоблок закладу оснащений таким технологічним та холодильним обладнанням: 1 електрплита, холодильники, морозильник. Все обладнання робоче, у хорошому стані.**

4.12. Забезпечення технологічного процесу приготування страв згідно картотеки та дотримання поточності виробництва; **меню-розклад в закладі складається відповідно до картотеки страв, яка затверджена керівником закладу і включає в себе калькуляційні картки - розклади за групами страв(перші; другі: м'ясні, круп'яні; салати. Відповідно до них, на харчоблоці є картотека технологічних карт для приготування страв. Поточність виробництва дотримується.**

4.13. Дотримання вимог до гігієни персоналу, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами :

- відповідність кваліфікаційним вимогам **відповідають**

- систематичне проведення навчання персоналу **проводиться**

- повнота та вчасність проходження медичних оглядів **вчасно проходять 2 рази в рік, відповідно графіка**

- наявність протипоказань **не має**

забезпечення спецодягом і спецвзуттям. засобами гігієни **забезпечені**

наявність інструктивних матеріалів (посадові інструкції, пам'ятки, правила,

методичні рекомендації тощо) **наявні**

4.14. Наявність переліку постачальників :



№	Постачальник	Продукція
1.	ФОП Кметь А.В.	Хліб пшеничний в/с , яйця, сіль, чай, печиво, макаронні вироби, цукор, олія, борошно і всі крупи.
2.	Приватне акціонерне товариство «Тернопільський молокозавод» Молокія	Масло і молопродукти
3.	ТЗОВГК «Ровекс»	м'ясо

4.15. Наявність супровідних документів на харчові продукти та сировину;

- Декларація виробника (на все)
- Паспорт якості (яйця)
- Товарно-транспортна накладна (на все)
- Протокол дослідження харчових продуктів (овочі)
- Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи (капуста, морква, картопля, цибуля)
- Посвідчення про якість (хліб, крупи)
- Якісне посвідчення (крупи, кава (цикорій), чай, цукор, макарони)

4.16. Забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування; у водіїв та осіб, що супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи наявні особові медичні книжки.

4.17. Ведення документації харчоблоку; ведеться: Журнал здоров'я кухаря, Журнал бракеражу сирови швидкопсувної продукції, Журнал бракеражу готової продукції, Журнал температурного режиму холодильника, Журнал використання та приготування деззасобів, Журнал складського обліку продуктів, Картотека страв, Меню-розкладка.

4.18. Відповідність поводження з відходами- забезпечено. На території закладу розташований бак для сміття та заключений договір на вивіз твердих побутових відходів з ДП «Альфатер».

4.19. Організація «питного режиму» в закладі- забезпечено

4.20. Наявність програм лабораторного контролю, оцінка результатів лабораторних досліджень, належне зберігання «добових проб»; відсутня програма лабораторного контролю, зберігання добових проб забезпечено

4.21. Задокументовані процедури прибирання, миття і дезінфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація); так, затверджений графік прибирання з використанням деззасобів, ведуться журнали. Щомісячно про водиться профілактика по дератизації, заключено договір з комунальним підприємством Тернопільської обласної ради «Профілактична дезінфекція»

4.22. Належне зберігання та облік токсичних речовин, в т.ч. деззасобів; належне зберігання

4.23. Наявність аптечки першої невідкладної допомоги в наявності, укомплектована

5. Виявлені невідповідності:

- відсутня програма лабораторного контролю;
- відсутня витяжка;
- потребує заміни електропроводка, світильники на кухні і в залі;
- потребує заміни 1 вікна і 2 дверей на кухні, 3 вікна і 1 двері у залі, 2 дверей в коридорі (вхід на горіще і у підвал) та вхідні двері
- 6. Пропозиції по покращенню роботи харчоблоку, потреба коштів
- проведення заміни 4 вікон і 6 дверей харчоблоку, залу і коридору із заміною електропроводки і світильників, заміна витяжки (200000 грн.)
- розробка програми лабораторного контролю.

7. Виконання заходів по усуненню невідповідностей. Протягом 2020 р. I квартал-формування програми лабораторного контролю;

II квартал - встановлення витяжки ;

III квартал - проведення заміни 4 вікон і 6 дверей харчоблоку, залу і коридору із заміною електропроводки і світильників, поточний ремонт стін (облицювання плиткою), стелі, підлоги

I V квартал- впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів – НАССР.

18 грудня 2019 р.

Директор

Грабас Р.С.