

ПОГОДЖЕНО

Начальник
Тернопільського міського
управління
Головного управління
Держпродспоживслужби в
Тернопільській області
Іван Гавришків



ПОГОДЖЕНО

Начальник
управління освіти і науки
Тернопільської міської
ради
Ольга Похиліяк



ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор
Тернопільської
загальноосвітньої школи
I-III ст. №14 ім. Б. Лепкого
Оксана Добровольська



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: **Тернопільська загальноосвітня школа I-III ст. №14 ім. Б. Лепкого**
2. Адреса м. Тернопіль, вул. Кліма Савура, 1
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон
Добровольська Оксана Михайлівна, (0352) 24-34-26
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон
Данилишин Людмила Миколаївна, (096)946 08 27
- 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон
Кіцак Юлія Володимирівна (097) 168 76 67
4. Проектна потужність закладу **1050 учнів**
5. Фактична кількість учнів **920 учнів**
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням **450 учнів**

Графік харчування

1 класи – 9.25- 9.40
2-3 класи – 10.25 – 10.40
4 класи – 11.30 -11.45
5-7 класи – 10.30 - 10.50
8-11 класи – 11.35 - 11.50
Група продовженого дня – 13.30 – 14.30

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) - **34,90грн**
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) - **230 учнів**
9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу г – UA – 19 – 18 – 2146 / 07.05.2020, його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом - **у пристосованому приміщенні.**
10. Водопостачання - **централізоване**
Стан водогінної мережі - **задовільний**
11. Гаряче водопостачання - **локальне** - функціонує справно (так/ні) **Так.** (Наявність резервного гарячого водопостачання) .
12. Опалення – **централізоване.**
13. Водовідведення стічних вод – **централізоване.** Стан мережі водовідведення - **задовільний**
14. Вентиляція (загально-обмінна природна та 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) **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)- **Ні**
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, 100%** столового посуду (так/ні %) **Так, 100%**, розроблювального інвентарю (так/ні %) **Так, 100%** розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) **Так, 100%** 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 2**.

22. Забезпеченість холодильним обладнанням – **так**, перелік наявного обладнання **2 камери**, потреба у заміні – **так, весь**.

23. Забезпеченість технологічним обладнанням **так**, перелік наявного обладнання: **-2плити електричні, 2 бойлери, марміт, пекарська шафа, м'ясорубка**, потреба у заміні - **так**

24. Наявність умов для зберігання та миття зворотної тари - **ні**.

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць – **так, 130місць**, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники - **Так**

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальня, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова – **так**, їх стан – **задовільний**.

27. Кількість працюючого персоналу – **3**; наявність у всіх працюючих відповідної освіти - **так**, своєчасне та повне проходження працюючими обов'язкового медичного огляду відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 №280 – **так, два рази в рік**, забезпечення працюючих санітарним одягом- **так**, проведення навчання санітарно-гігієнічному мінімуму – **так**.

28. Дотримання технологічного процесу приготування готових страв відповідно до картотеки страв – **так, згідно з технологічними картками**.

29. Наявність документації з контролю за організацією та якістю харчування дітей **так**.

30. Впровадження в закладі постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) – **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: **ТОВ «Ілла», ТОВ « Радивилівмолоко», ТОВ « Глобино», ТОВ « Тернопільхлібпром», ПП « Агролідер», ФОП « Коваль Л.І., ТОВ « Микулинецький Бровар», ТОВ « Алянс-Логістика»**

32. Наявність супровідної документації на продукти харчування та продовольчу сировину- **Так, товаротранспортні накладні, якісні посвідчення, декларації.**

33. Дотримання умов при поводженні з харчовими відходами - **так**, наявність угоди на вивезення твердих побутових відходів – **так**.

34. Проведення заходів щодо запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація,) **так**, наявність угод на проведення дератизації, дезінсекції – **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 - ні;

обладнання буфетів та буфетних груп закладу відповідно до вимог чинного законодавства (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

2022 рік – капітальний ремонт харчоблоку

18 січня 2022 рік

Гриб Олександра Степанівна, заступник директора з НВР, відповідального за організацію харчування _____

Кіцак Юлія Володимирівна, орендар приміщення харчоблоку _____

Представника КУТОР «Центр» аналітично- методичного та матеріально-технічного забезпечення розвитку освітніх закладів області» _____