

«Погоджено»

Начальник

Борщівського управління

Головного управління

Держпродспоживслужби

в Тернопільській області

Оксана Шетелинець

«Погоджено»

Голова Мельниці-Подільської

селищної ради

Володимир Боднарчук

«Затверджено»

Завідувач Горошівського

дошкільного навчального

закладу «Вишиваночка»

Галина Кривенька

Паспорт

харчоблоку Горошівського дошкільного
навчального закладу «Вишиваночка»

1. Назва закладу Горошівський дошкільний навчальний заклад «Вишиваночка».
2. Адреса 48756, с. Горошова Чортківський р.н. Тернопільська обл. вул. Н. Яремчука, 11 а.
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон Кривецька Галина Валеріївна, 0977534663.
 - 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон відсутній.
 - 3.2 Прізвище ім'я по батькові орендаря, телефон _____.
4. Проектна потужність закладу 42.
5. Фактична кількість дітей 33.
6. Кількість дітей, які охоплені гарячим харчуванням 33.

графік харчування 10:00-10:30, 12:30-13:00, 15:30-16:00.
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 24 грн.
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) відсутня.
9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу 25.05.2016 р. r-UA-19-02-263, його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) типове.
10. Водопостачання (централізоване, локальне від артезианської, локальне від криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень, децентралізоване – від криниці без розводки водогінних мереж) локальне від криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень. Стан водогінної мережі добрий.
11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) локальне, функціонує справно (так/ні) так, наявність резервного гарячого водопостачання немає.
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 добрий, водонепроникний збірник на відстані 20 м від харчоблоку.

14. Вентиляція (загально-обмінна природна та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Стан системи вентиляції задовільний (вентиляційний короб над плитою).
15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні) задовільне (2 люмінесцентних лампи, потужність 18 Вт, з захисними плафонами).
16. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів (так/ні) стіни облицьовані плиткою на висоті 1,6 м, вапняна побілка, стеля панельна, вапняна побілка, підлога бетонна, покрита керамічною плиткою.
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) немає.
18. Наявність умов для обробки яєць (виділене місце, промарковані ємкості) - (так/ні) так.
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 %) ні, 80%, столового посуду (так/ні %) ні, 80%, розроблювального інвентарю (так/ні %) ні, 90%, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) ні, 75%, мийних ванн (так/ні) так(2шт), мийних засобів (так/ні %) так (кальцинована сода, «Fairy»), 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 (10 відер).
21. Наявність достатньої кількості складських приміщень (так/ні %) так, 2 складські приміщення (для консервації, для зберігання харчових продуктів).

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) так, перелік наявного обладнання 2 холодильники «Snige» 2012 р. (холодильна камера - 3 полицки, морозильна камера – 1 полицка) з терморегулятором, потреба у заміні (так/ні) ні.
23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) ні, перелік наявного обладнання електроплита з духовкою «Веко» 2012 р. без повіреного терморегулятора потреба у заміні (так/ні) ні.
24. Наявність умов для зберігання та миття зворотної тари (так/ні) так.
25. Обідня зала: 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, 6 умивальників, електрорушники відсутні.
26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) ні, їх стан.
27. Кількість працюючого персоналу 1; наявність у всіх працюючих відповідної освіти (так/ні) 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) 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) не впроваджено, розпочато.
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: ФОП Батерняк В.І., Прусік С, Дякович С.Ю.

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, укладено угоду на проведення робіт ТОКП «Профдезінфекція».
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) - ; 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) 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 Поповнити кількість кухонного та столового посуду, збільшити потужність лічильника електроенергії для можливості використання більшої кількості технологічного і холодильного обладнання, придбати електром'ясорубку, блендер, пароконвектомат, ваги, повірити терморегулятор духовки.

Дата складання паспорту 30.09 2021 рік
число, місяць

Вихователь

Помічник вихователя

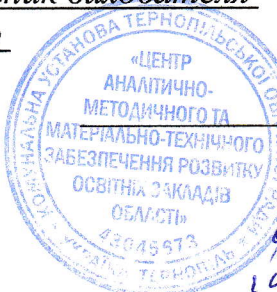
Кухар

Дрозд
Скринник
Яремій

Дрозд Л.М.

Скринник І.І.

Яремій Ю.П.



Прийнято 10.10.21
Міжрайська Ірина
Помічник
інформатико-методичного забезпечення

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