

ПОГОДЖУЮ

Начальник

Борщівського управління

Головного управління

Держпротекторату

в Тернопільській області


Оксана Шетелінець

« 31 » серпня 2021 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Горошівської ЗОШ І-ІІ ст.


Наталія Лопатнюк



« 31 » серпня 2021 р.

Паспорт

харчоблоку Горошівської

загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів

Паспорт харчоблоку освітнього закладу

1.1 Адреса, телефон 48756 с. Горошова Чортківський р-н Тернопільська обл. вул. Шевченка, 25

1.2 Прізвище директора закладу (завідувача) Лопатнюк Наталія Ярославівна

1.3 Прізвище медичного працівника - _____

1.4 Тип закладу: школа, ДНЗ, ПТУ, інше загальноосвітня школа I-III ступенів

1.5 Проектна потужність (вмістимість) закладу/фактична 320/184

2. Організація харчування учнів, графік та умови харчування

2.1 Наявність договору на обслуговування їдальні, укомплектованість кадрами кухар, підсобний робітник по кухні

2.2 Кількість посадкових місць, площа на одне посадкове місце 60 місць
1,2 м² на 1 посадочне місце

2.3 Кількість дітей, які харчуються в закладі (початкова/середня/старша) _____
75 учнів – початкова школа, 87 учнів – середня, 21 - старша

2.4 Харчоблок власний/орендований (хто організовує харчування) харчоблок власний. Харчування організовує Мельнице-Подільська селищна рада

2.5 Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів r-UA-19-02-197

3. Спосіб організації харчування

		ТАК/НІ	Примітка
3.1	Харчоблок (власне виробництво на сировині)	Так	
3.2	Привозне харчування, напівфабрикат	Ні	
3.3	Буфет-роздаткова	Ні	
3.4	Буфет	Ні	
3.5	Приміщення для прийому їжі	Ні	
3.6	Відсутнє все вищенаведене	Ні	

4. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР

Не впроваджено, розпочато підготовку

5. Забезпечення виробництва на харчоблоці

5.1 Тип приміщення (типове, пристосоване) типове

5.2 Відповідність приміщення:

- Стеля панельна, вапняна побілка
- Стіни облицьовані плиткою, на висоті 1,8 м вапняна побілка
- Вікна дерев'яні вікна, сітка відсутня, відкриваються
- Двері дерев'яні, поверхня гладка, покрита фарбою

- Підлога бетонна, покрита керамічною плиткою
- Контактні поверхні (покриття столів) 2 дюралюмінієві столи, 1 дерев'яний покритий пластиком.

5.3 Забезпечення питною водою, яка відповідає гігієнічним вимогам в т.ч. гарячою та холодною проточною водою : шкільний водогін, дослідження проведені Борщівським відділом Чортківського міськрайонного центру ДУ «Тернопільський ОЦКПХ МОЗ» протокол №230 від 20.08.2021р; гаряча з бойлера «NOVA» на 75 літрів, 2012 р.

5.4 Стан водопровідної мережі добрий, проривів не зареєстровано

5.5 Стан каналізаційної мережі задовільний, водонепроникний збірник на відстані 20 м від харчоблоку

5.6. Стан вентиляційної системи задовільний (вентеляційний короб по периметру кухні, не працює)

5.7 Відповідність освітлювального обладнання задовільне, 12 люмінісцентних ламп, потужність 36Вт, без захисних плафонів.

5.8 Наявність необхідних виробничих та допоміжних, складських приміщень, овочесховищ (перелічити) та їх стан : варочний цех, приміщення для миття посуду, 3 підсобних приміщення облаштовані стелажами, стан задовільний

5.9 Достатня кількість та відповідність:

- кухонного та столового посуду недостатньо : 92 тарілки півпорції, 160 шт тарілка-плитка, 80 горнят, 80 вилок та ложок.
- промаркованого розроблювального інвентарю достатньо: 9 ножів, 9 дощок
- промаркованого прибирального інвентарю та місць його зберігання .
Інвентар для миття обідніх столів, миття обладнання, миття вікон та панелей, миття підлоги. Зберігається в кладовій.

5.10 Перелік дезінфікуючих та миючих засобів. «Gala» (0.8л), кальцинована сода (по 0.7кг 24 шт); таблетки «Жавілар Ефект» (0.8кг) - 3шт.

5.11 Достатня кількість, відповідність та перелік технологічного і холодильного обладнання, його стан, наявність спиртових термометрів холодильник « Daewoo» 2014р. (холодильна камера, 3 полиць, морозильна камера 4 шухляди), спиртометр справний.

5.12 Забезпечення технологічного процесу приготування страв згідно картотеки та дотримання поточності виробництва (наявність та справність електром'ясорубки, духовки з повіреним терморегулятором, тощо) електром'ясорубка «Kenwood», 2016р. електроплита «Київ», 2016р. без повіреного, терморегулятора, в робочому стані

5.13 Дотримання вимог до гігієни персоналу, який працює з харчовими продуктами:

- відповідність кваліфікаційним вимогам без освіти, без курсів, стаж 5 р.
- систематичне проведення навчання персоналу проводяться періодично у встановлені терміни
- повнота та вчасність проходження медичних оглядів згідно графіку 2 рази на рік
- забезпечення спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни забезпечено (халати, косинки, нарукавники, фартухи, взуття)
- наявність інструктивних матеріалів (посадові інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації тощо) наявні

5.14 Перелік постачальників харчових продуктів ФОП Батерняк В.І. – хліб; Прусик Д.; Дякович С.Ю. – всі інші харчові продукти

5.15 Наявність супроводжуючих документів на харчові продукти та сировину
Наявні

5.16 Забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування дотримується

5.17 Ведення документації харчоблоку (перелічити) журнал бракеражу сирови і готової продукції, журнал «здоров'я», журнал температурного контролю холодильного обладнання, журнал обліку надходження продуктів, журнал виконання норм продуктів, журнал використання деззасобів, «Картка-розклад страв», примірне двотижнєве меню.

5.18 Відповідність поводження з відходами так _____

5.19 Організація «питного режиму» в закладі організовано (індивідуальний режим,носять з дому в пляшках, чай,вода)

5.20 Наявність програм лабораторного контролю, оцінка результатів лабораторних досліджень, належне зберігання добових проб добові проби зберігаються згідно лабораторних досліджень, укладена угода Мельнице-Подільської селищної ради з Бортівським відділом Чортківського міськрайонного центру ДУ «Тернопільський ОЦКПХ МОЗ»

5.21 Задokumentовані процедури прибирання, миття і дезінфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація)

Дезінфікація – ведеться журнал генерального прибирання; дератизація – укладено угоду на проведення робіт з ТОКП «Проддезінфекція»

5.22 Належне зберігання та облік деззасобів Облік деззасобів ведеться, кладова без доступу світла.

5.23 Наявність аптечки першої невідкладної допомоги наявні

6. Виявлені невідповідності

Духовка без повіреного терморегулятора, відсутні москітні сітки на вікнах, не функціонує вентиляційна система, недостатньо столового посуду; комунікації водопостачання, каналізації, електропостачання, віконні і дверні блоки, технологічне і холодильне обладнання потребує оновлення, як і облицювальна плитка харчоблоку

7. Пропозиції по покращенню роботи харчоблоку, потреба коштів

Провести ремонт харчоблоку із заміною комунікацій водопостачання, каналізації, електропостачання, віконних і дверних блоків, заміни облицювальної плитки, технологічного і холодильного обладнання.

Придбати москітні сітки на вікна.

Повірити терморегулятор духовки.

Поновити кухонний і столовий посуд.

8. Виконання заходів по усуненню невідповідностей

28 серпня 2021р.

Заступник директора з НВР



В.Б.Гуцул

Представник КУТОР «Центр аналітично-

медичного та матеріально-технічного

забезпечення розвитку освітніх закладів області»

