

ПОГОДЖУЮ

Начальник
районного/міського управління
Головного управління Держпродспоживслужби
в Чернівецькій області

В.М.Кушнір
2019р.



ЗАТВЕРДЖЕНО

Розпорядження обласної державної
адміністрації

від 21.11.2019р. №1128-р



ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник закладу освіти

О.Я.Михайлюк

19 » грудня 2019р.

ПРИМІРНИЙ ПАСПОРТ

харчоблоку КЗ «Галицівський ЗЗСО І-ІІІ ступенів»

(назва закладу)

підпорядкування (балансоутримувач) Селятинська ОТГ

2019 рік

Паспорт харчоблоку

- 1.1 Адреса, телефон 59131, вул. Лугова 19, село Галицівка, Путильський район, Чернівецька область; 2-33-46
- 1.2 Прізвище директора закладу Михайлюк Олександр Ярославович
- 1.3 Прізвище медичного працівника Ігнатюк Любов Василівна
- 1.4 Тип закладу: (ЗЗСО I-III ступенів) _____
- 1.5 Проектна потужність
(вмістимість) закладу/фактична 250/212
2. Організація харчування учнів, графік та умови харчування _____
- 2.1. Наявний перелік постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини ТОВ «Наладка Комерц ЛТД» договір №80-14-19 від 01.03.2019
- 2.2. Укомплектованість кадрами (кількість працівників харчоблоку та роздаткових ЗДО): 2 кухарі, 2 посудомийки, 1 працівник кухні
- 2.3. Кількість дітей у закладі 212
- 2.7. Харчоблок власний/орендований (організатор харчування) власний
- 2.8. Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів г-UA 24-08-123
3. Спосіб організації харчування _____
- 3.1. Харчоблок (власне виробництво на сировині) так
- 3.2. Приміщення для прийому їжі: приміщення їдальні
4. Впровадження процедур заснованих на принципах HACCP немає
5. Харчування дітей здійснюється відповідно до норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (пост. КМУ від 22.11.2004 № 1591) так
6. Виконання натуральних норм м'ясу 75,8%; риби 52,9%; молока 42%; сиру к/м 31%; сиру твердому 0%; маслу 58,8%; яйцях 66,4%; крупах 100%; овочах 52,8%; фруктах: свіжих 5%; сушених 65,5%; соках 0%;
- Журнал виконання норм харчування ведеться так
7. Призначення відповідальних за організацію харчування дітей у закладі наявності, наказ №03 від 03.01.2019 року (копія наказу додається)
8. Медичне обслуговування дітей здійснюється медичною сестрою;
9. Наявність режиму і графіка чергування дітей (Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затверджено наказом МОЗ, МОНУ від 01.06.2005 №242/329) в наявності

10.Наявність меню – розкладу відповідно до затвердженого меню з різним виходом страв за віковими групами. Які погоджуються з Держпродспоживслужбою: в наявності

11.Наявність в місці видачі їжі **графіку видачі їжі та денного меню** в наявності

(копії додається до довідки)

12.Водопостачання локальний водопровод

Останні лабораторні дослідження води №756-758 від 20.09. 2019 року, відповідає санітарним нормам

Вода відповідає (не відповідає) вимогам Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до води питної,призначеної для споживання людиною»(ДСанПіН 2.2.4 -171-10) відповідають

13.Наявність гарячої проточної води на харчоблоці у всіх виробничих приміщеннях так

14.Умови для дотримання правил особистої гігієни персоналом забезпечено

15.Чи організовано належний питний режим (кожна дитина,за потреби, повинна отримати кип'ячену або фасовану воду в індивідуальній чашці,що відповідає вимогам (ДСанПіН 2.2.4 -171-10) так

16.Харчоблок має повний набір виробничих приміщень так

Харчоблок розміщено в типових (пристосованих) приміщеннях типових

Харчоблок КЗ «Галицьський ЗЗСО І-ІІІ ст.» закладу включає: кухня (цех для варіння), комора для зберігання продуктів харчування,овочесховище;

Над тепловим обладнанням витяжна вентиляція: в наявності

17.Поточність технологічного процесу у харчоблоці дотримується дотримується,

18.Технологічне обладнання у харчоблоку у достатній кількості – плитою - 2 ;електричними котлами для води-1;духовою шафою- 2
електричною сковородою-1; м'ясо рубкою -1;картоплечистою - немає ;пристроєм для протирання - немає ;
овочерізкою -немає

19. Холодильне обладнання на харчоблоці у достатній кількості: холодильники побутові - 2 ;холодильні шафи - 2 ;
морозильні камери - _____

20.Роздроблювальний інвентар в достатній кількості, промаркований,використовується за призначенням в наявності

21. Столовий та кухонний посуд у достатній кількості достатньо

22.Правила та процес миття посуду відповідає санітарним нормам дотримуються санітарних норм

23.Облаштування буфетних груп _____

24.Здійснення зняття проби готової продукції здійснюється постійно

25. Чи вносяться результати зняття проби до **Журналу бракеражу готової продукції** особою, яка знімала пробу,під особистий підпис так

26.Наявність добової проби кожної страви раціону та умовах їх зберігання на харчоблоці в наявності,мединою сестрою,зберігаються в холодильнику

27. Наявність миючих та дезінфекційних засобів, що використовуються (Правил державної реєстрації(перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою КМУ від 03.07.2006 року № 908) в наявності – дезактин, санітар, ;
28. Наявність неякісних харчових продуктів (пункт 7 частини другої статті 20 Закону України від 23.12.1997 року № 771/97 – ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» оператори ринку зобов'язані вилучити та/або відкликати у встановлених законом випадках харчові продукти, які перебувають в обігу, якщо встановлено, що ці продукти можуть спричинити шкідливий вплив для здоров'я людини) немає
29. Дотримання термінів реалізації швидкопсувних продуктів відповідно журналу бракеражу сирих продуктів за період так
30. Постачання продуктів харчування згідно укладених тендерних договорів на 2019 рік.
- хліб житньо – пшеничний, батон пшеничний Міні – пекарня ФОП Засць М.В. договір №1 від 23.01.2019
 - масло вершкове тваринне ТОВ «Наладка Комерц ЛТД» П/П Ройхман Д.Г.; договір №82-14-19 від 01.03.2019
 - молоко коров'яче пастеризоване ТОВ «Путильська молочарня» ; договір №4 від 23.01.2019
 - сир кисломолочний ТОВ «Путильська молочарня» договір №4 від 23.01.2019
 - сир сичужний твердий -
 - сметана ТОВ «Путильська молочарня» договір №4 від 23.01.2019
 - м'ясо продукти (ковбаси, сосиски) -
 - м'ясо яловичини -
 - м'ясо свинне -
 - печінка яловичини -
 - філе куряче ТОВ «Наладка Комерц ЛТД» П/П Ройхман Д.Г.; договір №81-14-19 від 01.03.2019
 - риба морожена ТОВ «Наладка Комерц ЛТД» П/П Ройхман Д.Г.; договір №80-14-19 від 01.03.2019
 - яйця курячі ТОВ «Наладка Комерц ЛТД» П/П Ройхман Д.Г.; договір №83-14-19 від 01.03.2019
 - овочі П/П Ткачук Н.М.; договір №5 від 04.02.2019
 - фрукти П/П Ткачук Н.М.; договір №5 від 04.02.2019
 - крупи П/П Андрійчук С.П. договір №09/19 від 20.02.2019
 - консервація П/П Андрійчук С.П. договір №09/19 від 20.02.2019
 - кондитерські вироби -
- Цукор білий кристалічний П/П Андрійчук С.П. договір №09/19 від 20.02.2019
31. Продукти харчування, продовольча сировина зберігається у коморах, овочесховищах.
- Комори обладнані дерев'яними стелажми, посудом, тарам, шафою – рундуком, засобами вимірювання
- Овочесховища стележами, тарою

32.Зберігання

хліба в шафі для хліба

яєць в відведеному місці в коморі

масла вершкового в холодильнику у тарі виробника

33.Наявність документації та її ведення на наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку(Журнал здоров'я працівників харчоблоку, своєчасність проходження медоглядів (особисті медичні книжки):ст.26 ЗУ «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»,наказ МОЗ України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може привести до поширення інфекційних хвороб,постанова КМУ від23.05.2001 №550 «Про затвердження переліку професій,виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язкових профілактичним медичним оглядам,порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок» ведеться вчасно, порушень немає

34.Працівники забезпеченні санітарним одягом для робіт,що пов'язані з організацією харчування ,та промаркованим спеціальним одягом для прибирання приміщень забезпечені

35.Проведення навчання з питань гігієни та поводження з харчовими продуктами та сировиною:організація гігієнічного навчання проводиться згідно річного плану роботи закладу

36.Поточні дезінфекційні заходи проводяться:миючими та дезінфікуючими засобами згідно норми

37. Інвентар для прибирання приміщення в наявності

38.Правильність і своєчасність ведення журналів «Бракеражу готової продукції», «Бракеражу сирової продукції», «Здоров'я», «Карток – розкладок страви», «Обліку відходів» ведеться

39.Наявність угоди про проведення дератизаційних, дезінфекційних та дезінсекційних заходів і відмітки про фактично виконані роботи (ст.16 Закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб» від 06.04.2000 року,ст.40,42,49 Закону України «Про основні принципи і вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997 року) угода №18 від19.03.2019

Особа, яка відповідає за організацію харчування Максимов М.М. заст.директора з виховної роботи КЗ «Галицівський ЗЗСО І-ІІІ ступенів»
(ПІБ, посада, підпис, дата)

« 19 » грудня 2019р.

 М.М.Максимов

ЗАТВЕРДЖЕНО
 Директор школи
 О.Я. Михайлюк
 «08» вересня 2019 року



Графік
 видачі їжі
 в КЗ «Галицький ЗЗСО І-ІІІ ступенів»

№ п/п	Класи	Час прийому		
		Сніданок	Обід	Вечеря
1	1-5	07.35 - 08.05	13.30-14.00	18.30-19.00
2	6-11	07.25-07.55	13.50 -14.10	19.00-19.30