

ПОГОДЖУЮ
Начальник
Сторожинецького районного управління
Головного управління Держпродспоживслужби
в Чернівецькій області



М.П. Швед
20__.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
Буденської гімназії імені
Григорія Бостан
М.П. Гуан
« 04 » _____ 20__р.



Паспорт

Харчоблоку Буденської гімназії ім. Г. Бостан
(назва закладу)
підпорядкування (балансоутримувач)
Чудейська сільська рада

2021 рік

Паспорт харчоблоку

- 1.1. Адреса, телефон: с. Буденець вул. Сторожинецька 42
1.2. Прізвище директора закладу (завідувача): Луган О. М.
1.3. Прізвище медичного працівника: Генкул Г. В.
1.4. Тип закладу: НВК, ДНЗ, ЗОШ, ПТУ, інше вказати гімназія
1.5. Проектна потужність (вмістимість) закладу/фактична: 120
2. Організація харчування учнів, графік та умови харчування:
2.1. Наявність угоди на обслуговування їдальні (організатор харчування): Чудейська сільська рада
2.2. Наявність перелік постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини
Акціонерне товариство «Чернівці хлібокомбінат», ФОП Оршевський, ФОП Фолошня А. В.
ТОВ «Накладка-комерц», ФОП Золотарюк С. М., ТОВ ВЕКТОР-ЗАХІД. _____
2.3. Укомплектованість кадрами (кількість працівників харчоблоку та роздаткових ДНЗ): працівники кухні - 2
2.4. Кількість посадкових місць їдальні: 45
2.5. Площа на посадкове місце (м²) 0.87 м²
2.6. Кількість дітей у закладі: 124
2.7. Харчоблок власний/ орендований (організатор харчування):
власний
2.8. Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів _____
3. Спосіб організації харчування
3.1. Харчоблок (власне виробництво на сировині) сировина привозна
3.2. Привозне харчування _____ - _____
3.3. Напівфабрикати _____ - _____
3.4. Буфет-роздаткова _____ - _____
3.5. Буфет _____ - _____
3.6 приміщення для прийому їжі _____
4. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР не впроваджено
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 по:** м'ясу 80%; рибі 75%;
молоці 80%; сиру к/м 70%; сиру твердому 100%;
маслу 100%; яйцях 100%; крупах 100%; овочах 100%;
фруктах: свіжих _____, сушених _____; соках _____;
Журнал виконання натуральних норм ведеться ведеться.
7. Призначення відповідальних за організацію харчування дітей у закладі
Заступник директора з НВР.
Наказ №(копія наказу додається) №35 від 31.08.2020 р.
8. Медичне обслуговування дітей здійснюється медичною сестрою.
9. Наявність режиму і графіка харчування дітей (Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом МОЗ, МОНУ від 01.06.2005 № 242/329) в наявності
10. Наявність меню-розкладу відповідно до затвердженого примірною двотижневого меню з різним виходом страв за віковими групами, які погоджуються з Держпродспоживслужбою:
в наявності
11. Наявність в місці видачі їжі **графіку видачі їжі та денне меню**
в наявності
(копія додається до довідки).
12. Водопостачання локальний водопровід.

Останні лабораторні дослідження води: Бак. Дослід №1219-1222 від 25.08.20 без відхилень, хім. Дослід №96 від 25.08.20 без відхилень.

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) придатне до споживання

13. Наявність гарячої проточної води на харчоблоці у всіх виробничих приміщеннях в наявності з бойлера

14. Умови для дотримання правил особистої гігієни персоналом рідке мило, антисептик для рук «неоселіт», одноразові рушники

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

16. Харчоблок має повний набір виробничих приміщень неповний

Харчоблок розміщений в типових (присосованих) приміщеннях в пристосованих

Обідній зал на 45 місць. Умивальники при обідньому залі 1

(норматив 1 на 20 посадкових місць), електрорушники 1

(норматив 1 на 40 посадкових місць).

Харчоблок закладу включає: комора, варючий цех, обідня зала, коридор

Над тепловим обладнанням витяжна вентиляція витяжка

16. Поточність технологічного процесу у харчоблоку дотримується так

18. технологічне обладнання у харчоблоку у достатній кількості – плитою- ; електричними котлами для води- 0, духовою шафою- 1; електричною сковородою- 0; м'ясорубкою- 1; картоплечистою- 0; пристроям для протирання- 0; овочерізкою- 0

19. холодильне обладнання на харчоблоці у достатній кількості: холодильники- побутові-, холодильні шафи-, морозильні камери- в холодильнику

20. розроблювальний інвентар у достатній кількості, промаркований, використовується за призначенням- в достатній кількості використовується за призначенням

21. столовий та кухонний посуд у достатній кількості

так

22. правила та процес миття посуду відповідають санітарним вимогам відповідає

23. Облаштування буфетних груп (тільки для ДНЗ) _____

24. Здійснення зняття проби готової продукції здійснюється м/с при відсутності заступником директора з НВР.

(лікар, медсестра, дітсестра) або при його відсутності іншою особою, відповідальною за організацію харчування (вихователь, методист тощо), призначеною за наказом керівника закладу (кухар не може бути відповідальним за зняття проб)

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 умови їх зберігання на харчоблоці добові проби зберігаються в побутовому холодильнику на відібраних зразках вказується дата та час відбору.

27. Наявність миючих та дезінфекційних засобів, що використовуються (Порядок державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою КМУ від 03.07.2006 року №908) миючі засоби – гала, дезінфікуючі- саніліт.

28. Наявність неякісних харчових продуктів (пункт 7 частини другої статті 20 Закону про харчові продукти) «Оператори ринку зобов'язані» вилучати 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) відсутні

29. Дотримання термінів реалізації швидкопсууючих продуктів відповідно журналу бракеражу сирих продуктів за період 6 міс., термін реалізації дотримують.

30. Постачання продуктів харчування згідно укладених тендерних договорів на 2021 рік.

- хліб житньо-пшеничний, батон пшеничний так
- масло вершкове тваринне так
- молоко коров'яче пастеризоване так
- сир кисломолочний так
- сир сичужний твердий так
- сметана так
- м'ясопродукти (ковбаси, сосиски) _____
- м'ясо яловичини так
- м'ясо свинне так
- печінка яловичини _____
- філе куряче так
- риба заморожена так
- яйця курячі так
- овочі так
- фрукти так
- крупи так
- консервація так
- кондитерські вироби _____
- інше какао, кавовий напій, макарони вироби, цукор, борошно, сіль.

31. Продукти харчування, продовольча сировина зберігається у коморах, овочесховищах.

Комори обладнані в наявності стелажі для зберігання харчових продуктів

Овочесховища _____

32. Зберігання

хліба 24 год.

яєць 25 діб

масла вершкового 35 діб.

сира твердого до 30 діб.

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 призвести до поширення інфекційних хвороб, постанова КМУ від 23.05.2001 №559 «Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок) журнали пронумеровані, прошнуровані та скріпленні печаткою, медогляд проводиться своєчасно – 100%

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

35. Проведення навчання з питань гігієни та поведінки з харчовими продуктами та сировиною навчання проводиться своєчасно, щоквартально.

36. Поточні дезінфекційні заходи проводяться так.

37. Інвентар для прибирання приміщень віник -2, відро – 2, швабра -2.

38. Правильність і своєчасність ведення журналів «Бракеражу готової продукції», «Бракеражу сирової продукції», «Здоров'я», «карток-розкладок страви», «Обліку відходів» журнал ведуться по формі.

39. Наявність угоди на 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) №6 -18 від 18.03.19 р.

Особа, яка відповідає за організацію харчування _____

Козак В. Г.

(ПІБ, посада, підпис, дата)

Заступник директора з НВВР

Паспорт

Харчоблок Буковинської гімназії № 1, м. Івано-Франківськ

(для замовлення)

підприємства (на території підприємства)

Чернівецька сільська рада

2021 рік