

ПОГОДЖУЮ

Начальник  
Первомайського міжрайонного  
управління  
Головного управління  
Держпродспоживслужби в  
Миколаївській області  
Олександр ГЛУХИЙ

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_2019р.

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор ЗДО № 13  
Жуматій С.І.

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_2019р

# **Паспорт**

## **харчоблоку освітнього закладу**

2019 р.

# Паспорт харчоблоку освітнього закладу

- 1.1. Адреса, телефон: **вул. Фабрична,26, тел.: (05161) 3-35-39**
- 1.2. Прізвище директора закладу: **Жуматій Світлана Іванівна**
- 1.3. Прізвище медичного працівника: **Смачко Оксана Юрївна**
- 1.4. Тип закладу: **Заклад дошкільної освіти**
- 1.5. Проектна потужність (вмістимість) закладу/фактична **99/110**
2. Організація харчування дітей, графік та умови харчування. Наявність договору на обслуговування їдальні, укомплектованість кадрами.
  - 2.1. Кількість посадкових місць, площа на посадкове місце **110, 3,2 м<sup>2</sup>**
  - 2.2. Кількість дітей у закладі: **110**
  - 2.3. **Харчоблок власний, організатором харчування є управління освіти міської ради**
  - 2.4. Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів **№ r-UA-14-18-224**
- 3.Спосіб організації харчування

		ТАК/НІ	Примітка
3.1.	Харчоблок (власне виробництво на сировині)	так	
3.2.	Привозне харчування, напівфабрикати	ні	
3.3.	Буфет-роздаткова	так	Власний харчоблок
3.4.	Буфет	ні	
3.5.	Приміщення для прийому їжі	так	
3.6.	Відсутнє все вищенаведене	ні	

3. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР ні

4.Забезпечення виробництва на харчоблоці

4.1. Тип приміщення харчоблоку: **типове.**

4.2. Відповідність приміщення:

- Стеля – **бетонні блоки, пофарбована вапном**
- Стіни - **кахляні панелі, штукатурка, пофарбовані вапном**
- Вікна - **металопластикові**
- Двері - **металопластикові**
- Підлога - **кахляна**
- Контактні поверхні - **утримуються у не пошкодженому стані, їх легко чистити, за потреби дезінфікувати, вони зроблені з гладких, не ржавіючих, не токсичних, придатних для миття матеріалів.**

4.3. Забезпечення питною водою, яка відповідає гігієнічним вимогам, забезпечення гарячою та холодною протічною водою: **харчоблок**

**забезпечений проточною водою, наявні бойлери для гарячої води, вода відповідає гігієнічним вимогам**

4.4. Стан водопровідної мережі: **задовільний**

4.5. Стан каналізаційної мережі : **задовільний**

4.6. Стан вентиляційної мережі : **задовільний**

4.7. Відповідність освітлювального обладнання: **наявне, відповідає вимогам**

4.8. Наявність необхідних виробничих та допоміжних, складських приміщень, овочесховища (перелічити) та їх стан: **мийне відділення, варочний цех, комора, підвал знаходяться у належному стані**

4.9. Достатня кількість та відповідність:

- кухонного та столового посуду: **кухонний посуд в достатній кількості, відповідає вимогам**

- промаркованого розробочного інвентаря: **робочий інвентар промаркований та в достатній кількості, відповідає вимогам**

- прибирального інвентаря та місць його зберігання: **наявний прибиральний інвентар в достатній кількості, відповідає вимогам, зберігається у спеціально відведеному місці**

4.10. Перелік дезінфікуючих та миючих засобів : **клініdez, антисептик для рук, миючий засіб «Вухастий нянь», сода, мило господарське**

4.11. Достатня кількість, відповідність та перелік технологічного і холодильного обладнання, його стан: **електом'ясорубка, електроплита (2) з установленою духовкою та терморегулятором, холодильник (4), морозильна камера (1), бойлер, знаходиться у задовільному стані**

4.12. Забезпечення технологічного процесу приготування страв згідно з картотекою та дотримання поточності виробництва: **технологічний процес приготування страв виконується згідно з картотеками, поточність дотримується**

4.13. Дотримання вимог до гігієни персоналу, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами :

- відповідність кваліфікаційним вимогам : **наявні документи про освіту**

- систематичне проведення навчання персоналу: **систематично проходять санмінімум**

- повнота та вчасність проходження медичних оглядів: **відповідно до вимог наказу МОЗ № 280 від 23.07.2002 р**

- наявність протипоказань: **відсутні**

- забезпечення спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни: **забезпечено**

- наявність інструктивних матеріалів (посадові інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації тощо): **наявні у куточку споживача посадові інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації**

4.14. Наявність переліку постачальників: **ТОВ «М'ясницький двір», ФОП «Ткач І.С.»**

4.15. Наявність супровідних документів на харчові продукти та сировину: **наявні документи, які засвідчують якість та безпеку продуктів, сировини та накладні**

4.16. Забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування: **забезпечено транспорт постачальника, який відповідає санітарним вимогам**

- 4.17. Ведення документації харчоблоку: **документація ведеться відповідно до вимог нормативних документів**
- 4.18. Відповідність поводження з відходами: **наявний журнал відходів та бачки для відходів**
- 4.19. Організація «питного режиму» в закладі: **кип'ячена вода з харчоблоку**
- 4.20. Наявність програм лабораторного контролю, оцінка результатів лабораторних досліджень, належне зберігання «добових проб»: **наявні лабораторні дослідження води, яка відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10, добові проби зберігаються відповідно до вимог**
- 4.21. Задokumentовані процедури прибирання, миття і дезінфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація): **наявні графіки прибирання, інструкції щодо поводження із дезінфекційними заходами. Управлінням освіти укладено договір із ТОВ «Медична дезінфекція» для проведення дезінсекції та дератизації.**
- 4.22. Належне зберігання та облік токсичних речовин, в т.ч. деззасобів: **деззасоби зберігаються у спеціальній шафі, у недоступному для дітей місці**
- 4.23. Наявність аптечки першої невідкладної допомоги: наявна
5. Виявлені невідповідності: **відсутня протірочна машина і мийка для сирих овочів. А також потребує заміни м'ясорубка для вареного м'яса.**
6. Пропозиції по покращенню роботи харчоблоку: **Придбання протірочної машини та мийки для сирих овочів. А також потребує заміни м'ясорубка для вареного м'яса, при наявності коштів.**
7. Виконання заходів по усуненню невідповідностей.