

«Погоджено»

Начальник Чернівецького районного
управління Головного управління
Держпродспоживслужби у Чернівецькій області

С.Ю.Лазаренко

« » 20 року



«Затверджую»

В.о. директора Котелівського ліцею
Григорина Ірина КАРЛАЦУК

« 24 жовтня 2024 року



Паспорт харчоблоку корпусу дошкільного підрозділу

Котелівського ліцею Новоселицької міської ради Чернівецького району Чернівецької області

20 24 року

Паспорт харчоблоку

- 1.1. Адреса, телефон: 60340, Чернівецька область, Чернівецький район, с.Котелеве,
- 1.2.Прізвище директора закладу (завідувача): Карлащук Ірина Анатоліївна
- 1.3.Прізвище медичного працівника: Бадичка Ірина Анатоліївна
- 1.4.Тип закладу: ліцей
- 1.5.Проектна потужність (вмістимість) закладу/ фактична: 80 дітей
- 2.Організація харчування учнів, графік та умови харчування:
 - 2.1.Наявність угоди на обслуговування їдальні (організатор харчування): немає
 - 2.2.Наявний перелік постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини: ФОП Мокрієнко В.А., ТЗОВ «Чернівецькі хлібобулочні виробни», ДП «М'ясо Буковини», ТЗОВ «Вектор-Трейд-Захід»
 - 2.3.Укомплектованість кадрами (кількість працівників харчоблоку та роздаткових ЗДО): 2 (кухар, підсобний робітник)
 - 2.4. Кількість посадових місць їдальні: -
 - 2.5.Площа на посадкове місце (м²): -
 - 2.6.Кількість дітей у закладі: 80
 - 2.7.Харчоблок власний/орендований (організатор харчування): власність міської ради
 - 2.8.Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів: г-UA-24-07-221
- 3.Спосіб організації харчування:
 - 3.1.Харчоблок (власне виробництво на сировині) власне
 - 3.2.Привозне харчування -
 - 3.3.Напівфабрикати -
 - 3.4.Буфет-роздаткова -
 - 3.5.Буфет -
 - 3.6.Приміщення для прийому їжі – групові приміщення
4. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР: впроваджено
- 5.Харчування дітей здійснюється відповідно до норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (пост. КМУ від 24.03.2021р.№ 305) – здійснюється відповідно до норм
- 6.Виконання натуральних норм по: м'ясу 60 гр; риби 60 гр; молоці 200 мл; сиру твердому 15 гр; маслу 2.5 гр; олії 4.5 гр; цукру 7.5 гр; яйцях 0.2 шт; крупах 100 гр; овочах 80 гр; картоплі 80 гр; фруктах: свіжих 80 гр; сушених -25 гр; соках -180 мл.

Журнал виконання натуральних норм є в наявності, ведеться

7. Призначення відповідальних за організацією харчування дітей у закладі: відповідальна особа в ліцеї сестра медична з дієтичного харчування Бадичка Ірина Анатоліївна, наказ № 122 від 01.09.2023 року

8. Медичне обслуговування дітей здійснюється: сестрою медичною Бадичкою Іриною Анатоліївною

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) є в наявності

10. Наявність меню-розкладу відповідно до затвердженого примірного двотижневого меню з різним виходом страв за віковими групами, які погоджуються з Держпродспоживслужбою: є в наявності

11. Наявність в місці видачі їжі графіку видачі їжі та денне меню є в наявності

12. Водопостачання: вода кринична, локальний водогін

Останні лабораторні дослідження води: 01.08.2023 рік результат №657-660, 329-330

Вода: придатна для споживання та відповідає Державним санітарним нормам та правилам «Гігієнічні вимоги до води питної для споживання Людиною»

13. Наявність гарячої проточної води на харчоблоці та по групах: є в наявності

14. Умови для дотримання правил особистої гігієни персоналом задовільні: є умивальники, рушники паперові

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) – кипячена вода зберігається в чайниках

16. Харчоблок має повний набір виробничих приміщень

Харчоблок розміщений в типових (пристосованих) приміщеннях обідній зал 0 місць. Умивальники при обідньому залі -4, електрорушники- 0

Харчоблок шкільного підрозділу включає: кухню 17,5 м², комору 3,4 м², коридор 8,3 м², комора для овочів 66,4 м²

Над тепловим обладнанням витяжна: вентиляція наявна

17. Поточність технологічного процесу у харчоблоку дотримуються

18. Технологічне обладнання у харчоблоці у достатній кількості: плита-2шт; водонагрівач-1шт, духовна шафа-1 шт, електрична сковорода-немає, м'ясорубка-1шт, картоплечистка-немає, пристрій для протирання - немає, овочерізка - немає.

19. Холодильне обладнання на харчоблоці у достатній кількості: холодильник з морозильною камерою 2, побутові – 0, холодильні шафи – немає.

20. Розроблювальний інвентар в достатній кількості, промаркований, використовується за призначенням : є в наявності

21. Столовий та кухонний посуд у достатній кількості

22. Правила та процес миття посуду відповідають санітарним вимогам: відповідають санітарним вимогам

23. Облаштування буфетних груп (тільки для ЗДО): облаштовано 4 групи

24. Здійснення зняття проби готової продукції: здійснюється сестрою медичною з дієтичного харчування Іриною Бадичкою, наказ про призначення відповідальною № 122 від 01.09.2023 року

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

26. Наявність добової проби кожної страви раціону та умови їх зберігання на харчоблоці є в наявності, зберігається в холодильнику протягом однієї доби

27. Наявність миючих та дезінфекційних засобів, що використовуються (Порядок державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою КМУ від 03.07.2006 року № 908) є в наявності

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 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) не має

29. Дотримання термінів реалізації швидкопсууючих продуктів відповідно журналу бракеражу сирих продуктів за період дотримуються термінів реалізації

30. Постачання продуктів харчування згідно укладених тендерних договорів на 2024 рік.

Перелік постачальників продукції

№	Постачальник	Продукція
1	<u>ТзОВ «Вектор-Трейд-Захід»</u>	Какао, паніровочні сухарі, макарони, кус-кус, крупа манна, крохмаль картопляний, крохмаль кукурудзяний, какао, олія, сік, сочевиця світло-зелена, сочевиця неоднорідна, чай, спеції та приправи, насіння соняшника, насіння гарбузове, насіння кунжутне, дріжджі, сода, мак харчовий.
2	<u>ДП «М'ясо Буковини»</u>	М'ясо свинини, філе куряче, стегно куряче, печінка куряча, яловичина
3	ФОП Мокрієнко В.А.	Масло вершкове, сир, сир м'який, яйце, риба, овочі, сік, томати, крупи, цукор, сіль, борошно, фрукти, молоко, сметана,
4	<u>ТзОВ «Чернівецькі хлібобулочні виробы»</u> ,	Хліб цільнозерновий з пшеничного борошна, хліб цільнозерновий зі змішаного борошна.

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

Комори обладнані стелажми овочесховища піддонами

32. Зберігання

Хліба – **в контейнері**

Яець - **в коморі**

Масла вершкового – **в холодильнику**

Сира твердого - **в холодильнику**

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 оглядом, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок): **є в наявності, ведеться**

34. Працівники забезпечені 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 поведінки з харчовими продуктами та сировиною **проводиться регулярно**

36. Поточні дезінфекційні заходи проводяться **проводяться кожен день**

37. Інвентар для прибирання приміщень **є в наявності, промаркований**

38. Правильність і своєчасність ведення журналів « Бракеражу готової продукції», «Здоров'я», «Карток-розкладу страви», «Обліку відходів» **є в наявності, ведеться систематично та вчасно**

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: **є в наявності**

Особа, яка відповідає за організацію харчування в дошкільному підрозділі згідно наказу № 122 від 01.09.2023 року
Оксана КИРІЯК, кухар

Ірина БАДИЧКА IB сестра медична

Оксана КИРІЯК OK кухар

Ірина КАРПЕНКО IK підсобний робітник