

«Погоджено»

Начальник Чернівецького районного  
управління Головного управління  
Держпродспоживслужби у Чернівецькій області

С.Ю. Лазарев

«    »                      20    року



**Паспорт харчоблоку корпусу початкової ланки**

**Котелівського ліцею Новоселицької міської ради Чернівецького району Чернівецької області**

20 24 року

## Паспорт харчоблоку корпусу початкової ланки

- 1.1. Адреса, телефон: 60340, Чернівецька область, Чернівецький район, с.Котелеве,
  - 1.2. Прізвище директора закладу (завідувача): Карлачук Ірина Анатоліївна
  - 1.3. Прізвище медичного працівника: Бадичка Ірина Анатоліївна
  - 1.4. Тип закладу: ліцей
  - 1.5. Проектна потужність (вмістимість) закладу/ фактична: 176/116 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 вироби», ДП «М'ясо Буковини», ТзОВ «Вектор-Трейд-Захід»
    - 2.3. Укомплектованість кадрами (кількість працівників харчоблоку) – 2 (кухар, підсобний робітник)
    - 2.4. Кількість посадових місць їдальні: 80 місць
    - 2.5. Площа на посадкове місце (м<sup>2</sup>) 0,87
    - 2.6. Кількість дітей у закладі: 117
    - 2.7. Харчоблок власний/ орендований (організатор харчування): власність міської ради
    - 2.8. Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів: г-UA-24-07-232
  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 – їдальня 69,3 м2
  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 24.03.2021 року №305) – здійснюється відповідно до норм
  6. Виконання натуральних норм по: м'ясу 80 грам; риби 70 грам; сиру твердому 15 грам; маслу 35 грам; олії 10 грам; цукру 10 грам; яйцях 0,2; крупах 60 грам; овочах 100 грам; картоплі 48 грам; фруктах: свіжих 100 грам; сушених 35 грам; соках – 200 грам.
- 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: є в наявності

14. Умови для дотримання правил особистої гігієни персоналом: задовільні є умивальники, 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) – не організовано

16. Харчоблок має повний набір виробничих приміщень: харчоблок розміщений в типових (приспосованих) приміщеннях обідній зал 80 місць. Умивальники при обідньому залі 4 (норматив 1 на 20 посадкових місць), електрорушники 1 (норматив 1 на 80 посадкових місць).

Харчоблок шкільного підрозділу включає: кухню 24 м2, комору 9 м2, коридор 12 м2, посудомийка 8 м2,

Над тепловим обладнанням витяжна вентиляція: наявна

17. Поточність технологічного процесу у харчоблоку: дотримуються

18. Технологічне обладнання у харчоблоці у достатній кількості: плита-1шт; водонагрівач-1шт, духовна шафа-1шт, 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 1, побутові – 0, холодильні шафи - немає, морозильні камери - 1.

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: не облаштовано

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: 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, кускус, 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'ясосвинини, 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 коморі:

Комори обладнані – так, овочесховища – ні

32. Зберігання

Хліба – в контейнері

Яєць – 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 корпусі початкової ланки згідно наказу № 122 від 01.09.2023 року  
Оксана КИРІЯК, кухар

Ірина БАДИЧКА IB сестра медична, сестра медична з дієтичного харчування

Оксана КИРІЯК OK кухар

Кароліна ГРИГОРАШ KG комірник, підсобний робітник