

„Погоджено”

Начальник тернопільського  
міського управління  
Головного управління  
Держпродспоживслужби  
в Тернопільській області

І.Є.Фавришків

П.І.П.

„Погоджено”

Начальник управління  
освіти і науки  
Тернопільської міської ради  
Тернопільської області

О.П.Похиляк

П.І.П.

«Затверджено»

Керівник -ТНВК «ЗОШ І-ІІІ  
ст.- медичний ліцей №15»

Т.С.Солтис

Підпис

П.І.П.

## Паспорт

### їдальні (харчоблоку) закладу освіти

Паспорт розроблено з урахуванням вимог Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом МОЗ України від 25.09.2020 №2205 і зареєстрованого в Мінюсті України 10.11.2020 р. за № 1111/35394

1. Назва закладу - Тернопільський навчально – виховний комплекс «Загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів-медичний ліцей № 15»
2. Адреса 46013, м. Тернопіль, вул.. Л.Українки,23
- 3.Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон Солтис Тетяна Степанівна, тел.. 24-35-83
  - 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон Тимчишин Ірина Богданівна , тел.. 0677093576
  - 3.2 Прізвище ім'я по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку) , телефон ФОП Фука Олександра Миколаївна, тел.. 0676001423
4. Проектна потужність закладу 730
5. Фактична кількість учнів 643
6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням 230  
графік харчування: сніданок з 9.10 год. до 11.10 год., обід з 13.10 год. до 14.10 год.
7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 26 грн.
8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) 120
9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу г-UA-19-18-243 , його розташування: в загальному

корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) в загальному корпусі

10. Водопостачання (централізоване, локальне від артсвердловини, локальне від криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень, децентралізоване – від криниці без розводки водогінних мереж) централізоване

Стан водогінної мережі задовільний

11. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) бойлери функціонує справно (так/ні) так, наявність резервного гарячого водопостачання

12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність централізоване, справне

13. Водовідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі) централізоване. Стан мережі водовідведення задовільний

14. Вентиляція (загально-обмінна природна та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Стан системи вентиляції загальнообмінна, місцева, задовільний стан.

15. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні) так

16. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів (так/ні) так

17. Наявність необхідного набору виробничих цехів, їх санітарно-технічний стан, забезпеченість технологічним обладнанням (цех первинної обробки овочів, м'ясо-рибний цех, гарячий цех, мийне відділення столового посуду, мийне відділення кухонного посуду) мийне відділення посуду

18. Наявність умов для обробки яєць (виділене місце, промарковані ємкості) - (так/ні) так

19. Наявність умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом в кожному виробничому та складському приміщеннях – умивальники (так/ні) так

20. Забезпечення харчоблоку достатньою кількістю: кухонного посуду (так/ні %) так 100%, столового посуду (так/ні %) так 100%, розроблювального інвентарю (так/ні %) так 100%, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) так 100 %, мийних ванн (так/ні) так 100, мийних засобів (так/ні %) так 100 %, наявність сертифіката відповідності (так/ні) так; дезінфекційних засобів (так/ні) так, наявність свідоцтва про державну реєстрацію даного дезінфекційного засобу (так/ні) так, наявність регламенту на використання (методичні вказівки) (так/ні) так; прибирального інвентарю (так/ні) так дотримання умов зберігання (так/ні) так

21. Наявність достатньої кількості складських приміщень (так/ні %) так 100%

22. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) так 100 %, перелік наявного обладнання холодильні камери – 2 шт., холодильна вітрина – 1 шт., холодильники – 3 шт., потреба у заміні (так/ні) ні

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) так 100 %, перелік наявного обладнання електрична плита 4 секційна, електрична сковорідка, м'ясорубка, протирочна машина, овочерізка, витяжка, бойлер, потреба у заміні (так/ні) ні

24. Наявність умов для зберігання та миття зворотної тари (так/ні) так

25. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %) 60 осіб так, 100%, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні) так умивальники справні 6 штук.

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, духова (так/ні) так, роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, їх стан задовільний

27. Кількість працюючого персоналу - 2; наявність у всіх працюючих відповідної освіти (так/ні) так, своєчасне та повне проходження працюючими обов'язкового медичного огляду відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 №280 (так/ні) так; забезпечення працюючих санітарним одягом (так/ні) так, проведення навчання санітарно-гігієнічному мінімуму (так/ні) так.

28. Дотримання технологічного процесу приготування готових страв відповідно до картотеки страв (так/ні) так.
29. Наявність документації з контролю за організацією та якістю харчування дітей (так/ні) так
30. Впровадження в закладі постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) (так/ні) так від 30.11.2020р. № 247
31. Наявність договору на обслуговування їдальні, укомплектованість кадрами. Перелік постачальників харчових продуктів та сировини, наявність експлуатаційного дозволу у кожного постачальника та (або) дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів у кожного постачальника: Радивлів молоко №17-13-21/МР від 12.01.2015р. Хіта І.А. г-UA-19-15-241 від 13.12.2015р. 5 Босюк М.А. г-UA-19-18-1837 від 19.09.2019р. Стефанчук С.О. г-UA-19-18-1151 від 22.02.2018р. ТзОВ ТД «Універсальний» г19-18-31mt від 08.06.2012р.
32. Наявність супровідної документації на продукти харчування та продовольчу сировину (так/ні) так
33. Дотримання умов при поводженні з харчовими відходами (так/ні) так, наявність угоди на вивезення твердих побутових відходів (так/ні) так
34. Проведення заходів щодо запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація, забезпеченість сітками, екранами) (так/ні) - так дезінсекція, дератизація, наявність угод на проведення дератизації, дезінсекції (так/ні) так.
35. Обладнання буфетів (для закладів загальної середньої освіти) та буфетних груп (для закладів дошкільної освіти):
- наявність умов доставки готових страв з харчоблоку до груп та буфетів закладу (так/ні) ні;
- обладнання буфетів та буфетних груп закладу відповідно до вимог чинного законодавства (так/ні) \_\_\_\_\_; забезпеченість мийними ваннами (так/ні) \_\_\_\_\_,

ої

их  
му

наявність проточної холодної та гарячої води (так/ні) \_\_\_\_\_, справність санітарно-технічного обладнання (так/ні) \_\_\_\_\_;


забезпеченість достатньою кількістю столового посуду (так/ні) \_\_\_\_\_, мийними засобами (так/ні) \_\_\_\_\_, прибирального інвентарю (так/ні) \_\_\_\_\_, розроблювального реманенту (дошки, ножі) (так/ні) \_\_\_\_\_;


забезпечення умов зберігання столового та кухонного посуду (наявність шафи, сушок тощо) (так/ні) \_\_\_\_\_

36. План заходів щодо покращення санітарно-технічного стану їдальні (харчоблоку) з метою приведення їх у відповідність до діючих вимог чинного законодавства

Заміна роздаточної лінії в харчоблоці, заміна вікон в харчоблоці

Дата складання паспорту \_\_\_\_\_ 2021 рік  
число, місяць

Підписи:  І.С.Краснопольська - заступник директора з навчально – виховної роботи відповідального за організацію харчування роботи представника закладу освіти приміщень харчоблоку

 ФОП Фука О.М

П.І.П. (посада) представника КУТОР „Центр аналітично- методичного та матеріально-технічного забезпечення розвитку освітніх закладів області»