

ПОГОДЖЕНО

Начальник Тернопільського
міського управління
Головного управління
Держпродспоживслужби
в Тернопільській області

Гавришків І.Є.

ПОГОДЖЕНО

Начальник управління
освіти і науки
Тернопільської міської ради
Тернопільської області

Нохіяк О.П.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор Тернопільської
спеціалізованої школи І-ІІІ
ступенів № 3 з поглибленим
вивченням іноземних мов

Петрокушин Р.В.

ПАСПОРТ

їдальні (харчоблоку)

**Тернопільської спеціалізованої школи І-ІІІ ступенів № 3
з поглибленим вивченням іноземних мов
Тернопільської міської ради
Тернопільської області**

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

1. **Назва закладу:** *Тернопільська спеціалізованої школи І-ІІІ ступенів № 3 з поглибленим вивченням іноземних мов Тернопільської міської ради Тернопільської області*
2. **Адреса:** *м. Тернопіль, вулиця Грушевського, 3*
3. **Прізвище, ім'я, по батькові керівника закладу, телефон**
Петрокушин Руслана Володимирівна, +38 097 322 4252
 - 3.1. **Прізвище, ім'я, по батькові медичного працівника закладу, телефон**
Лапчак Світлана Василівна, +38 067 208 0496
Чирик Ірина Миколаївна, +38 097 752 6616
 - 3.2 **Прізвище, ім'я, по батькові ФОП (орендаря) їдальні (харчоблоку), телефон**
Трофімова Наталія Олександрівна, +38 067 353 1788
 - 3.3. **Прізвище, ім'я, по батькові ФОП (орендаря) буфету, телефон**
Косюк Андрій Романович, +38 067 672 96 54
4. **Проектна потужність закладу** *880 ос.*
5. **Фактична кількість учнів** *1137 учнів*
6. **Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням** *1137 учнів*

**ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ
на 2020-2021 н.р.**

Перерва	Час	Клас	Відповідальний вчитель
перша	9.05 – 9.25	1 – А, Б, В	Бенцал Н.М. Дунець І.Р. Заброцька С.Г.
друга	10.05 – 10.20	2 – А, Б, В, Г	Копка Т.В. Шмагай І.С. Цибульська С.А. Шумська Ю.Р.
третя	10.55 – 11.15	4 – А, Б, В	Яременко Н.Б. Найда Л.Б. Криса Т.М.
четверта	11.55 – 12.15	7 – 9 класи	Черговий вчитель у їдальні
ОБІД	12.20 – 12.50	Група продовженого дня	Слободян Л.В.
п'ята	12.55 – 13.10	10 – 11 класи	Черговий вчитель у їдальні
ОБІД	13.15 – 13.45	Група продовженого дня	Олексійко О.С.
шоста	13.50 – 14.05	3 – А, Б, В, Г	Драган М.М, Чех А,О. Кріль О.П. Сташишен Л.С.
сьома	14.45 – 15.05	5 – 6 класи	Класні керівники 5-6 класів

7. Вартість харчування на одну дитину (грн.) 25,87 грн

8. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) 1137

9. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу r-UA-19-18-2499 від 03.11.2020 року, стаціонарна потужність (буфет) r-UA-19-18-1036 від 18.09.2017 року, 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)
локальне функціонує справно (так/ні) так, наявність резервного гарячого водопостачання немає.

12. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність
централізоване, стан задовільний

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

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

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

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) так

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, 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 70%, перелік наявного обладнання холодильна шафа, низькотемпературна камера, потреба у заміні (так/ні) так

23. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) так 80%, перелік наявного обладнання електросковорода, електроплита, пароконвектомат 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 %) ні, 75%, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні). так

26. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні) в наявності роздягальна, санітарний вузол; відсутні душова і кімната для приймання їжі, стан задовільний

27. Кількість працюючого персоналу 4; 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) в процесі впровадження

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: договір в наявності, кадри укомплектовані повністю.

ТОВ «Шумськ Хліб» г-ца-19-17-175 від 26.05.2017р.

СУП ТОВ «Мясовіта» 19-15-24-Мт від 06.02.2012р.

ПрАТ «Птахофабрика Тернопільська» а-ца-19-15-22-Х-РР від

ФОП Босюк М.А г-ца-19-18-1837 від 19.09.2019р.

ТОВ «Мібуч» г-ца-19-18-2068 від 27.02.2020р.

ТОВ «Радивилів молоко» 17-13-21-МР від 12.02.2015р.

ТОВ «Голдфуд» г-ца-19-18-2421 від 17.09.2020р.

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, наявність угод на проведення дератизації, дезінсекції (так/ні) так

35. Обладнання буфетів (для закладів загальної середньої освіти) та буфетних груп (для закладів дошкільної освіти): холодильник, холодильна камера, гриль двоконтактний, піч пароконвекційна, електрочайник, кавоварка, вітрина, столи із нержавіючої сталі (2 шт.)

наявність умов доставки готових страв з харчоблоку до груп та буфетів закладу (так/ні) так;

обладнання буфетів та буфетних груп закладу відповідно до вимог чинного законодавства (так/ні) так; забезпеченість мийними ваннами (так/ні) так, наявність проточної холодної та гарячої води (так/ні) так, справність санітарно-технічного обладнання (так/ні) так;

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

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

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

1. Заміна системи каналізації в харчоблоці їдальні.

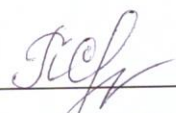
2. Удосконалення системи вентиляції на роздаточній та у мийній зоні.

3. Облаштування м'ясної та овочевої зони.

4. Заміна холодильного обладнання, придбання тістоміса, м'ясорубки, овочерізки.

Дата складання паспорту: 09 березня 2021 року

Підписи:



Пільгун С.В., заступник директора з навчально-виховної роботи



ФОП Трофімова Н.О.



ФОП Косюк А.Р.




Директор Т.О.Четвертак,
КУТОР «Центр аналітично-методичного та матеріально-техн забезп розвитку осв закладів області»