

ПОГОДЖУЮ

Начальник К-Каширського
районного управління

Головного управління

Держпродспоживслужби
у Волинській області

_____ В.Ю Макарчук
05.11.2019р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ЗОШ І-ІІІ ст. с. Сошичне

_____ М. В. Журавель

05.11.2019 р.

Паспорт харчоблоку ЗОШ І-ІІІ ст. с.Сошичне

Паспорт харчоблоку освітнього закладу

- 1.1. Адреса, телефон: с.Сошичне , вул. Шкільна .1
 - 1.2. Прізвище директора закладу: Журавель М.В.
 - 1.3. Прізвище медичного працівника: Романюк Л.І.
 - 1.4. Тип закладу: ЗОШ І-ІІІ ступенів
 - 1.5. Проектна потужність (вмістимість) закладу- 320
2. Організація харчування учнів, графік та умови харчування.
Наявність договору на обслуговування їдальні, укомплектованість кадрами.
- 2.1. Кількість посадкових місць, площа на посадкове місце – 100, площа обідньої зали – 72 м.кв.
 - 2.2. Кількість дітей у закладі: 327 учнів.
 - 2.3. Харчоблок власний, організовує харчування ТОВ АТОМСЕРВІС
 - 2.4. Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів- г-ua-03-04-344.

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	Ні	
3.4.	Буфет	Ні	
3.5.	Приміщення для прийому їжі	Так	
3.6.	Відсутнє все вищенаведене	Ні	

3. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР _____

4.Забезпечення виробництва на харчоблоці: відповідає нормам .

4.1. Тип приміщення : типове

4.2. Відповідність приміщення:

- Стеля задовільна, бетонне покриття, побілена;
- Стіни задовільні, пофарбовані;

- Вікна: енергозберігаючих-4, дерев'яних – 6;
- Двері в задовільному стані: енергозберігаючих-1, дерев'яних-8;
- Підлога бетонна з мраморною крихтою;
- Контактні поверхні в задовільному стані - розробочні столи з нержавіючої сталі.

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

4.4. Стан водопровідної мережі задовільний, АС.

4.5. Стан каналізаційної мережі задовільний, очисні споруди.

4.6. Стан вентиляційної мережі: природній (віконні фрамуги) , штучна припливно-витяжна не функціонує.

4.7. Відповідність освітлювального обладнання задовільне.

4.8. Наявність необхідних виробничих та допоміжних, складських приміщень, овочесховища (перелічити) та їх стан : *є в наявності три складських приміщення для зберігання сировини, обідня зала, гарячий цех, мисьня для миття посуду, санвузол для персоналу. Овочесховище не використовується, в зв'язку з непридатністю для використання.*

4.9. Достатня кількість та відповідність:

- кухонного та столового посуду , в кількості 330 комплектів;
- промаркованого розробочного інвентарю достатньо, згідно його призначення;
- прибирального інвентаря та місць його зберігання: забезпечені, зберігається в пристосованому приміщенні, промаркований згідно його використання.

4.10. Перелік дезінфікуючих та миючих засобів: хлорель.

4.11. Достатня кількість, відповідність та перелік технологічного і холодильного обладнання, його стан :

Обладнання, яке належить ЗОШ:

- Котел варочний АС -2 , потребують ремонту
- Електрокипятильник-1, в задовільному стані
- Шафа холодильна 1- , потребує ремонту
- Електроводонагрівач -1 ,в задовільному стані
- Електромарміт -1, не в робочому стані
- Ванна мийочна -6 , потребують заміни
- Електроплита – 1, в задовільному стані

- Електросковородка -1, в задовільному стані
- Електромясорубка- 1 (одна потребує ремонту)

Обладнання, яке належить ТОВ АТОМСЕРВІС:

- Холодильник «Атлант» - 1, в задовільному стані;
- Морозильні камери -2, в задовільному стані
- Електромясорубка- 1
- Жарочний шкаф-1

4.12. Забезпечення технологічного процесу приготування страв згідно картотеки та дотримання поточності виробництва: задовільне, дотримуються норм виробництва.

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

- відповідність кваліфікаційним вимогам: відповідають кваліфікаційному рівню;
- систематичне проведення навчання персоналу: проводиться постійно;
- повнота та вчасність проходження медичних оглядів: проходять медичні огляди згідно графіку;
- наявність протипоказань: відсутні;
- забезпечення спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни: забезпечені в кількості – 2 комплекти на кухаря;
- є в наявності посадові інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації.

4.14. Наявність переліку постачальників: ТОВ АТОМСЕРВІС.

4.15. Наявність супровідних документів на харчові продукти та сировину: наявні .

4.16. Забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування: не відповідає нормам та умовам транспортування.

4.17. Ведення документації харчоблоку: ведеться згідно нормативної документації.

4.18. Відповідність поводження з відходами: забезпечено, ведення журналу відходів.

4.19. Організація «питного режиму» в закладі: функціонує два питних фонтанчики.

4.20. Наявність програм лабораторного контролю (наявні), оцінка результатів лабораторних досліджень (задовільна), належне зберігання «добових проб»(належне). ДУ «ВОЛУ МОЗ України» Держпродспоживслужба.

4.21. Задokumentовані процедури прибирання, миття і дезінфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація): є в наявності Журнал оперативного контролю санітарного стану харчоблоку, Журнал генерального прибирання.

4.22. Належне зберігання та облік токсичних речовин, в т.ч. деззасобів: належне і облікується.

4.23. Наявність аптечки першої невідкладної допомоги: наявна.

5. Виявлені невідповідності:

- Відсутнє овочесховище;
- Непридатна вентиляція;
- Застарілі варочні котли , мийочні ванни, електромарміт;
- Відсутні духова установка та гардероб для персоналу;
- Застарілі меблі в обідньому залі.
- Відсутні сушки для посуду.
- Відсутній електрорушник.

Пропозиції по покращенню роботи харчоблоку, потреба коштів:

1. Оновити інвентар.
2. Замінити посуд для вживання їжі.
3. Замінити частково кухонне обладнання.
4. Відремонтувати вентиляційну шахту.
5. Придбати посудомийну машину.
6. Оновити столи в обідньому залі.
7. Встановити душову установку для працівників.

6. Виконання заходів по усуненню невідповідностей:

- Зроблено капітальний ремонт в обідні залі;
- Зроблено сушки для посуду;
- Встановлено електрорушник;
- Замінені рукомийники;
- Відремонтовано водопостачання та водовідведення.

04.11.2011 р.

Відповідальний за харчування
Медична сестра
Старший кухар

І.С.Королік
Л.І.Романюк
М.І.Кондратюк