

ПОГОДЖУЮ

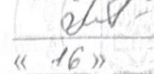
Начальник Чернівецького районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області


« » 2023 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ліцею

 Анжела БОТА
« 16 » 08 2023 р.

САНІТАРНИЙ ПАСПОРТ ХАРЧОБЛОКУ

- 1.1. Назва закладу, адреса, контактний телефон: Боянський ліцей №1, 60321, вул.Головна, 72 с.Бояни, Чернівецького р-ну, Чернівецької обл.
- 1.2. Прізвище керівника закладу (завідувача): Бота Анжела Василівна
- 1.3. Тип закладу: ЗДО, ЗЗСО (опорний заклад/філія), ЗПТО, інше вказати: ЗЗСО
- 1.4. Проектна потужність закладу/фактична: 640/383
- 1.5. Форма власності (державна, комунальна, приватна) комунальна
2. Організація харчування учнів (автономне, аутсорсінг, кейтеринг, буфетна продукція): автономне
- 2.1. Наявність угоди на обслуговування їдальні (організатор харчування): Боянська сільська рада
- 2.2. Наявність перелік постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини та графіку постачання: в наявності
- 2.3. Укомплектованість кадрами (кількість працівників харчоблоку або роздаткових в ЗДО): укомплектовано, 4-х працівників
- 2.4. Кількість посадкових місць їдальні/середня кількість осіб, які харчуються: 80/200
- 2.5. Ресстраційний номер оператора ринку харчових продуктів: UA 24-07-275
3. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР впроваджується
4. Харчування дітей здійснюється відповідно до норм харчування в закладах освіти (постанова КМУ № 1591 або 305): так
5. Наявність погодженого перспективного чотирьох тижневого меню: наявності
6. Призначення відповідальних за організацію харчування у закладі освіти: Боянському ліцеї №1 наказ №54-АГЧ від 16.08.2023
7. Медичне обслуговування у закладі освіти здійснюється: медичною сестрою
8. Наявність режиму і графіка харчування дітей (Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затверджений постановою КМУ від 24 березня 2021 року №305): в наявності
9. Наявність меню-розкладу відповідно до затвердженого примірного чотирьох тижневого меню з різним виходом страв за віковими групами, які погоджуються з Держпродспоживслужбою: в наявності
10. Наявність в місці видачі їжі графіку видачі їжі та денного меню: в наявності
11. Водопостачання (централізоване або децентралізоване - криниця,

- свердловина), наявність паспорту на джерело децентралізованого водопостачання: децентралізоване, паспорт в наявності
12. Останні лабораторні дослідження (вода відповідає/не відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10): відповідає
13. Наявність гарячої проточної води на харчоблоці у всіх виробничих приміщеннях: в наявності
14. Умови для дотримання правил особистої гігієни персоналом: потребують покращення
15. Харчоблок має/немає повного набору виробничих приміщень: має та включає: гарячий цех, мийна, місце для видачі.
16. Харчоблок розміщений в типових/пристосованих приміщеннях: типових
Умивальники при обідньому залі (норматив 1 на 20 посадкових місць): 4 шт., (80 пос. місць)
Електрорушники (норматив 1 на 40 посадкових місць): 2 шт., (80 пос. місць)
Над тепловим обладнанням витяжна вентиляція: відсутня
17. Поточність технологічного процесу у харчоблоку дотримується: так
18. Технологічне обладнання у харчоблоку у достатній кількості: ні
плитою - так; електричними котлами для води - так; духовою шафою - так (1965 р.); електричною сковородою - так, (1965р.); м'ясорубкою - 1 шт.; картоплечисткою - ні; пристроєм для протирання - ні; овочерізкою - ні;
19. Холодильне обладнання на харчоблоці у достатній кількості:
холодильники-побутові - 1; холодильні шафи - ні; морозильні камери - 2 шт.
20. Розроблювальний інвентар в достатній кількості, промаркований, використовується за призначенням: так;
21. Столовий та кухонний посуд у достатній кількості: так;
22. Правила та процес миття посуду відповідають санітарним вимогам: так;
23. Облаштування буфетних груп (тільки для ЗДО):
24. Здійснення зняття проби готової продукції: здійснюється дітсестрою;
(лікар, медсестра, дітсестра) або при його відсутності іншою особою, відповідальною за організацію харчування (вихователь, методист тощо), призначеною за наказом керівника закладу (кухар не може бути відповідальним за зняття проб)
25. Чи вносяться результати зняття проби до Журналу бракеражу готової продукції особою, яка знімала пробу, під особистий підпис: так;
26. Наявність добової проби кожної страви раціону та умови їх зберігання на харчоблоці: відповідно вимогам;
27. Наявність миючих та дезінфекційних засобів, що використовуються (Порядок державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою КМУ від 03.07.2006 року №908): в наявності;
28. Наявність неякісних харчових продуктів (пункт 7 частини другої статті 20 Закону України «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 було виявлено;
29. Дотримання термінів реалізації швидкопсувних продуктів відповідно

журналу бракеражу сирих продуктів за період:

дотримується відповідно вимог;

30. Постачання продуктів харчування згідно укладених тендерних договорів на 2023 рік.

- хліб житньо-пшеничний, батон – пшеничний ТзОВ "Чернівецькі хлібобулочні виробни";

- масло вершкове тваринне ТзОВ "Радівіль молоко";

- молоко коров'яче пастеризоване ТзОВ "Радівіль молоко";

- сир кисломолочний ТзОВ "Радівіль молоко";

- сир сичужний твердий ТзОВ "Радівіль молоко";

- сметана ТзОВ "Радівіль молоко";

- м'ясо яловичини ДП "М'ясо Буковини";

- м'ясо свинне ДП "М'ясо Буковини";

- філе куряче ДП "М'ясо Буковини";

- риба заморожена ТзОВ "Радівіль молоко";

- яйця курячі ТзОВ "Радівіль молоко";

- овочі так СФГ "Бояни-Глинниця";

- фрукти СФГ "Бояни-Глинниця";

- крупн ФОП Глігор Л.С.;

- кондитерські вироби - Кондитерський дім "Ваніль" так.

Інше: приправи, бобові, олія, макаронні вироби, цукор, сіль, борошно, томатна паста, какао, сік.

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

Комори обладнані: 1 складське приміщення (продукти харчування та продовольча сировина) ;

Овочесховища: 1 складське приміщення (пристосоване) ;

32. Зберігання

- хліба: в шафі для хліба ;

- яєць: відповідний посуд ;

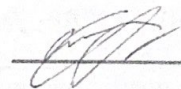
- масла вершкового: в холодильнику ;

- 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): відповідно до статті 26 Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», наказу 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, постанови КМУ від 23.05.2001 №559 «Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок: в наявності документація відповідно вимогам ;

34. Працівники забезпечені санітарним одягом для робіт, що пов'язані з організацією харчування: так та промаркованим спеціальним одягом для прибирання приміщень: так ;
35. Проведення навчання з питань гігієни та поводження з харчовими продуктами та сировиною: так ;
36. Поточні дезінфекційні заходи проводяться: так ;
37. Інвентар для прибирання приміщень: наявності ;
38. Правильність і своєчасність ведення журналів «Бракеражу готової продукції», «Бракеражу сирової продукції», «Здоров'я», «карток-розкладок страви», «Обліку відходів»: так, відповідно вимог ;
39. Проведення дератизаційних, дезінфекційних та дезінсекційних заходів і відмітки про фактично виконані роботи (статті 16 Закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб», статей 40, 42, 49 Закону України « Про основні принципи і вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»): проводяться, з відповідними записами.

Особа, яка відповідає за організацію харчування
заступник директора з ВР Жалба Софія Георгіївна
(ПІБ, посада, підпис, дата)



16.08 2023р