**Паспорт**

**харчоблоку закладу** **освіти**

1. Назва закладу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Адреса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Прізвище, ім’я по батькові директора закладу, телефон\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Проектна потужність закладу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Фактична кількість учнів\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Кількість учнів, які охоплені гарячим харчуванням\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

графік харчування\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Кількість учнів, які отримують буфетну продукцію (для закладів загальної середньої освіти) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Дата та № державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів харчоблоку закладу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, його розташування: в загальному корпусі закладу (окремому приміщенні), побудований за типовим проектом (у пристосованому приміщенні) \_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Стан водогінної мережі \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ функціонує справно (так/ні)\_\_\_\_\_\_\_\_. Наявність резервного гарячого водопостачання\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

11. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

12. Водовідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Стан мережі водовідведення \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

13. Вентиляціія ( загальнообмінна природня та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Стан системи вентиляції\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14. Освітлення (природнє, штучне, наявність захисної арматури, (так/ні) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

16. 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)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

17. Наявність умов для обробки яєць \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

18. Наявність умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом в кожному виробничому та складському приміщеннях (так/ні)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

20. Наявність достатньої кількості складських приміщень (так/ні) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ забезпеченість необхідним обладнанням, в т.ч. холодильним (так/ні)\_\_\_\_\_\_\_\_

21. Наявність умов для зберігання та миття зворотної тари (так/ні)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

22. Обідня зала: достатність посадкових місць (так/ні)\_\_\_\_\_\_, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (так/ні) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

23. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, душова (так/ні)\_\_\_\_\_\_\_, їх стан\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

24.Кількість працюючого персоналу\_\_\_\_\_\_; наявність у всіх працюючих відповідної освіти (так/ні)\_\_\_\_\_, своєчасне та повне проходження працюючими обов’язкового медичного огляду відповідно до Наказу Міністерства охорони здоров’я України від 23.07.2002 №280 ((так/ні)\_\_\_\_\_\_; забезпечення в достатній кількості та відповідного зразку всіх працюючих санітарним одягом (так/ні)\_\_\_\_\_\_\_, проведення навчання санітарно-гігієнічному мінімуму (так/ні)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

25. Дотримання технологічного процесу приготування готових страв відповідно до картотеки страв (так/ні)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

26. Наявність документації по контролю за організацією та якістю харчування дітей (так/ні)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

27. Впровадження в закладі постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) (так/ні)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

28. 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:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

29. Наявність супровідної документації на продукти харчування та продовольчу сировину (так/ні)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

30. Дотримання умов при поводженні з відходами (так/ні)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

31. Проведення заходів щодо запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація, забезпеченість сітками, екранами) (так/ні)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

32. 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)\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

☑обладнання буфетів та буфетних груп закладу відповідно до вимог чинного законодавства (так/ні)\_\_\_\_\_\_\_\_; забезпеченість мийними ваннами (так/ні) \_\_\_\_\_\_, 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) \_\_\_\_\_\_\_, розподільчого реманенту(дошки, ножі)(так/ні) \_\_\_\_\_\_\_;

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

33. Пропозиції щодо покращення санітарно-технічного стану харчоблоку з метою приведення його у відповідність до діючих вимог чинного законодавства\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата складання паспорту \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Підписи: