

ПОГОДЖЕНО

Начальник

Чернівецького районного управління

Головного управління

держпродспоживслужби

в Чернівецькій області



Сергій ЛАЗАРЄВ

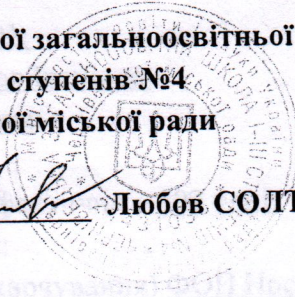
ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор

Чернівецької загальноосвітньої

школи I-III ступенів №4

Чернівецької міської ради



Любов СОЛТИСІК

ПАСПОРТ

харчоблоку загальноосвітньої школи I-III ступенів №4

підпорядкування (балансоутримувач) Чернівецька міська рада

Орендар: **ФОП Носей Микола Дмитрович**

2023 рік

Паспорт харчоблоку

1.1. Адреса, телефон: вул. Шевченка, 14-16, м. Чернівці, 58001;

1.2. Прізвище директора закладу (завідувача): Солтисік Любов Іванівна;

1.3. Прізвище медичного працівника: Жумига Любов Тарасівна;

1.4. Тип закладу: ЗОШ;

1.5. Проектна потужність (вмістимість) закладу – 660 учнів; фактична – 592 учні;

2. Організація харчування учнів, графік та умови харчування:

2.1. Наявність угоди на обслуговування їдальні (організатор харчування) ФОП Носей Микола Дмитрович;

2.2. Наявність перелік постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини:

- хліб житньо-пшеничний, батон пшеничний – ТОВ "КАДЕКС";

- масло вершкове тваринне – ТОВ «Радилівмолоко»;

- молоко коров'яче пастеризоване – ТОВ «Радилівмолоко»;

- сир кисломолочний – ТОВ «Радилівмолоко»;

- сир сичужний твердий – ТОВ «Радилівмолоко»;

- сметана – ТОВ «Радилівмолоко»;

- м'ясо яловичини – ДП «М'ясо Буковини»;

- м'ясо свинне – ДП «М'ясо Буковини»;

- печінка яловичини – ДП «М'ясо Буковини»;

- м'ясо куряче – ДП «М'ясо Буковини»;

- риба заморожена – ПП «Волошина»;

- яйця курячі – ТОВ «Туль Чікен»;

- овочі – ТОВ «Фруктовий Караван»;

- фрукти – ТОВ «Фруктовий Караван»;

- крупи – ТМ «Хатинка»;

2.3. Укомплектованість кадрами (кількість працівників харчоблоку): заввиробництвом – 1, кухар – 1, помічник кухаря – 2, буфетниця – 1 (5 працівників)

2.4. Кількість посадкових місць їдальні: 144;

2.5. Площа на посадкове місце (м²): 1,8;

2.6. Кількість дітей у закладі: 592;

2.7. Харчоблок власний/ орендований (організатор харчування): ФОП Носей Микола Дмитрович в особі директора Носей М.Д.

2.8. Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів r-UA- 24-12-4057 від 02.11.2022 року.

3. Спосіб організації харчування:

3.1. Харчоблок (власне виробництво на сировині) діяльність закладу шкільного харчування;

3.2. Привозне харчування – ні;

3.3. Напівфабрикати – ні;

3.4. Буфет-роздаткова – так;

3.5. Буфет – ні;

3.6. Приміщення для прийому їжі – обідня зала;

4. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР ознайомлені, на стадії впровадження;

5. Харчування дітей здійснюється відповідно до норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (наст. КМУ від 22.11.2004 № 1591) так.

6. Призначення відповідальних за організацію харчування дітей у закладі – заступники директора з НВР Портей Р.М. і Семенова Р.І., соціальний педагог Русу І.В., наказ від 30.08.2022 р. № 162

7. Медичне обслуговування дітей здійснюється медичною сестрою Жумигою Любов'ю Тарасівною.

8. Наявність режиму і графіка харчування дітей (Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом МОЗ, МОНУ від 01.06.2005 № 242/329) протягом дня учні дотримуються такого режиму харчування:

1. 09.20-09.40 – свіжа випічка для учнів 1-2 класів;

2. 10.20-10.45 – свіжа випічка для 3-4 і 5-11 класів;

3. 11.30-11.50 – свіжа випічка та обіди для учнів пільгових категорій 5-11 класів;

4. 12.30-12.45 – обіди для учнів пільгових категорій 3-4 класів і 1-2 класів, які не відвідують ГПД;

5. 13.25-13.40 – обіди для учнів 1-11 класів;

6. 14.20-14.50 – обіди для вихованців ГПД 1-2 класів.

Вільний вибір – протягом дня (харчуються 592 учні).

9. Наявність меню-розкладу відповідно до затвердженого примірного двотижневого меню з різним виходом страв за віковими групами, які погоджуються з Держпродспоживслужбою: наявний.

10. Наявність погодженого асортименту продукції у шкільних буфетах (10 розділ ДСанПіН 5.5.2.008-01) наявний.

11. Водопостачання централізоване КП «Чернівціводоканал».

Останні лабораторні дослідження води: мікробіологічні дослідження – експертний висновок від 25.08.2022 р.; фізико-хімічні дослідження від 25.08.2022 р.

Вода відповідає (не відповідає) вимогам Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» (ДСанПіН 2.2.4-171-10).

Для організації оптимального питного режиму забезпечено дітей водою за індивідуальною потребою. Кип'ячену воду дають після охолодження до кімнатної температури. Її зберігають у ємкостях в обідньому залі і змінюють щоденно.

12. Наявність гарячої проточної води на харчоблоці у всіх виробничих приміщеннях - наявне підключення гарячої проточної води у приміщенні для миття посуду та до умивальників для миття рук дітей при обідній залі.

13. Умови для дотримання правил особистої гігієни персоналом - кімната для персоналу, умивальник для миття рук з гарячою проточною водою.

14. Харчоблок має повний набір виробничих приміщень

Харчоблок розміщений в типовому (пристосованому) приміщенні. Приміщення після капітального ремонту.

Обідня зала розрахована на 150 місць, харчування дітей проводиться згідно до графіку. Умивальники при обідній залі 5 (норматив 1 на 20 посадкових місць). *на 40*

Харчоблок закладу включає: цех для приготування страв, цех для сирих м'ясо-рибних продуктів, цех для сирих овочів, комора для зберігання сипучих продуктів, комора для овочів, кімната для зберігання дезінфікуючих засобів.

Над тепловим обладнанням витяжна вентиляція наявна, а також – вентиляційна система по

периметру приміщень.

15. Поточність технологічного процесу у харчоблоку Виробничі столи із нержавіючої сталі, промарковані - окремо для сирової і готової продукції (для м'яса, риби, овочів тощо).

16. Технологічне обладнання харчоблоку:

1. Марміт д/перших страв — 1 шт.
2. Марміт д/других страв — 1 шт.
3. Плита електрична — 2 шт.
4. Тістоміс — 1 шт.
5. Духова шафа — 1 шт.
6. Електросковорода — 1 шт.
7. Електрокотел харчоварильний — 1 шт.
8. Електром'ясорубка — 2 шт.
9. Овочерізка — 1 шт.
10. Прилад для парового приготування їжі — 1 шт.

+ протирот. машина

17. Холодильне обладнання на харчоблоці у достатній кількості: холодильники побутові – 2, морозильні камери – 2.

18. Розроблювальний інвентар в достатній кількості, промаркований, використовується за призначенням - наборами дошок, виготовлених з твердих порід дерева, з гладкою поверхнею та ножів, що марковані відповідно до призначення ("МС" - м'ясо сире, "МВ" - м'ясо варене, "РС" – риба сира, "РВ" - риба варена, "ОС" - овочі сирі, "ОВ" - овочі варені, "Г" - гастрономія - для гастрономічних виробів: сир твердий, ковбаса тощо, "Х" - хліб).

19. Столовий та кухонний посуд у кількості - посудом різного розміру і призначення (каструлі, сковороди, казани, відра, ополоніки розливні, лопатки дерев'яні, виделки, ложки, мірний посуд тощо), виготовленим з нержавіючої сталі, чавуну, дерева тощо. Емальований посуд використовується лише для зберігання продуктів. На зовнішніх стінках казанів, кастрюль, ручок ополоників нанесено маркування фарбою щодо їх об'єму і призначення.

Засобами вимірювання 3 (терези товарні, гастрономічні), які промарковані окремо для сирової та готової продукції; ваги нові. Столовий посуд - один комплект.

20. Наявність необхідного обладнання для проведення миття кухонного і столового посуду та інвентарю: (розділ 10 ДСанПіН 5.5.2.008-01) для миття столового посуду ручним способом використовується 6 ванн (норматив 3 для обробки столових приборів і тарілок, 2 для стаканів).

21. Здійснення зняття проби готової продукції - медичним працівником за 30 хв. до видачі їжі з записом в журналі «Бракеражу готових страв». Добові проби наявні.

22. Наявність миючих та дезінфекційних засобів, що використовуються (Порядок державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою КМУ від 03.07.2006 року №908) наявні миючі засоби - сода кальцинована та дезінфікуючі засоби – «Санідез». Поточні дезінфекційні заходи проводяться щоденно. Інвентар для прибирання приміщень наявний.

23. Продукти харчування, продовольча сировина зберігається у коморах, овочесховищах. Комори обладнані стелажами та підтоварниками, для контролю за температурним режимом – наявний, вологістю психрометр – наявний.

Овочесховища Склади і комори для овочів 1, освітлення природне відсутнє, штучне наявне, та вентиляція – наявна.

Овочесховища (комори) - є.

24. Зберігання:

Хліба – на столі «Хліб», дерев'яна шафа відсутня, щоденно привозять;

Яєць – в коморі – при температурі +18⁰ С без холодильного обладнання.

25. Дотримання термінів реалізації швидкопсуючих продуктів відповідно журналу «Бракераж сирих продуктів» - так.

26. Працівники забезпечені санітарним одягом для робіт, що пов'язані з організацією харчування забезпечені (кількість) - 4, та промаркованим спеціальним одягом для прибирання приміщень (кількість) – 1.

27. Проведення навчання з питань гігієни та поводження з харчовими продуктами та сировиною (дата) 24.11.2022 р.

28. Правильність і своєчасність ведення журналів «Бракеражу сирої продукції», «Здоров'я», «Карток-розкладок страви» – наявні, ведуться журнали «Бракеражу сирої продукції», «Здоров'я», «Карток-розкладок страви».

29. Наявність угоди на проведення дератизаційних, дезінфекційних та дезінсекційних заходів і відмітки про фактично виконані роботи (ст. 16 Закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб» від 06.04.2000 року, ст. 40, 42, 49 Закону України «Про основні принципи і вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 року) - наявна ПП «Профілактика» (договір від 17.01.2023р. №29).

30. Наявність неякісних харчових продуктів - відсутні.

Керуючись затвердженою цільовою програмою «Дітям Буковини – здорове харчування» провести заходи на період 2022-2023 роки:

1. Впровадити процедури заснованих на принципах системи НАССР згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» стаття 20, пункт 2, підпункт 2; наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 року №590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).
2. Обладнати душову кабінку для працівників харчоблоку.
3. Обладнати цех для сирих овочів відповідно до гігієнічних вимог.
4. Облаштувати шафу для зберігання хліба.
5. Забезпечити харчоблок достатньою кількістю столового посуду.
6. Придбання стелажу для посуду.
7. Придбання картоплечистки.

Організатор харчування (відповідальна особа) Микола НОСЕЙ

