

Паспорт харчоблоку  
Херсонського ліцею № 51  
Херсонської міської ради

2024 р.

## Паспорт харчоблоку освітнього закладу

- 1.1. Адреса, телефон: 73033 м. Херсон, проспект Будівельників, 9, т. 29-09-35
- 1.2. Прізвище директора закладу: Осьмінін Павло Юхимович
- 1.3. Прізвище медичного працівника: Сапко Антоніна Пантелеймонівна
- 1.4. Тип закладу (школа, ДНЗ, ПТУ, інше вказати): заклад загальної середньої освіти
- 1.5. Проектна потужність (вмістимість) закладу – 24 класи, 960 учнів

2. Організація харчування учнів, графік та умови харчування. Наявність договору на обслуговування їдальні, укомплектованість кадрами. Організовано одноразове харчування для учнів 1-4 класів, пільгових категорій. За бажанням батьків – для учнів 5-11 класів. Початок харчування 8.30, завершення – 15.00. Умови харчування відповідають санітарно-гігієнічним вимогам.

Графік харчування:

08.50 –

09.30 –

10.30 –

11.20 –

13.00 – пільгові категорії

2.1. Кількість посадкових місць, площа на посадкове місце -120 / 133,7 кв.м.

2.2. Кількість дітей у закладі, які харчуються –

2.3. Харчоблок закладу освіти/ наданий в оренду для надання послуг з харчування (хто організовує харчування)

2.4. Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів – rUA-21-19-100

### 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	

### 4. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР:

- Наявність пакету документів по впровадженню НАССР – *в наявності*
- Чи проводилися навчання персоналу - *так*
- Чи є сертифікати про навчання – *так*
- Результати проведеного аудиту – *не проводився*

### 5. Забезпечення виробництва на харчоблоці

5.1. Тип приміщення (типове, спец побудоване, пристосоване) харчоблоку – *типове*

5.2. Відповідність приміщення:

- Стеля - *Відповідає*
- Стіни - *Відповідають*
- Вікна – *Відповідають*
- Двері – *Відповідають*

- Контактні поверхні – *Відповідають*
- Підлога – *Відповідає*

5.3. Забезпечення питною водою, яка відповідає гігієнічним вимогам – *забезпечені гарячою та холодною протічною водою. Наявність проточної води: холодної в наявності, гарячої в наявності (бойлер). Централізоване водопостачання. Проточна вода відповідає вимогам: акт № 001832п/20 від 26.08.2020 р.*

5.4. Стан водопровідної мережі відповідає (*стан труб, кранів, води*) – *відповідає санітарно-гігієнічним вимогам.*

5.5. Стан каналізаційної мережі – (*описати яким чином (централізована мережа, септик і т.д., та її стан- заміна труб і т.д).*) – *Централізована мережа, каналізаційні труби 100% зміненні на пластикові труби.*

5.6. Стан вентиляційної мережі (*стан вентиляційних коробів, захищеність вентиляційних отворів, захищеність вікон сітками проти комах, фільтри*) – *Витяжка у робочому стані, вентиляційні отвори захищені, сітки проти комах на вікнах в наявності.*

5.7. Відповідність освітлювального обладнання (*достатня освітленість, захисні кожухи*) – *освітленість достатня, кожухи в наявності.*

5.8. Наявність необхідних виробничих та допоміжних, складських приміщень, овочесховища (*перелічити*) та їх стан – *виробничі, допоміжні, складські приміщення в наявності, стан задовільний.*

5.9. Достатня кількість та відповідність:

- кухонного та столового посуду - (*кількість, промаркований, чистий, цілий, з відповідних матеріалів, дозволених МОЗ*) – *Достатня кількість для організації харчування. Посуд промаркований, чистий, цілий, з відповідних матеріалів, дозволених МОЗ*

- промаркованого розробного інвентаря (згідно різних видів продукції) – *в достатній кількості.*

5.10. Прибирального інвентаря та місць його зберігання - (*кількість, промаркований, чистий, цілий, ідентифіковані та відповідні місця його зберігання*) – *в достатній кількості, промаркований, цілий, чистий ідентифікований, зберігається у спеціальних місцях.*

5.11. Достатня кількість, відповідність та перелік технологічного і холодильного обладнання, його стан – *забезпеченість технологічним обладнанням: електроплита, електросковорода, холодильник – 3 шт. бойлер, універсальний привод, електром'ясорубка, морозильна камера відповідає санітарним нормам та технічним вимогам, знаходиться у робочому стані 100 %*

5.12. Забезпечення технологічного процесу приготування страв згідно картотеки та дотримання поточності виробництва – *забезпечено згідно картотеки та дотримання поточності виробництва*

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

- відповідність кваліфікаційним вимогам – *відповідає;*
- систематичне проведення навчання персоналу – *проводиться;*
- повнота та вчасність проходження медичних оглядів – *за планом;*
- наявність протипоказань – *відсутні;*
- забезпечення спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни – *забезпечені;*
- наявність інструктивних матеріалів (*посадові інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації тощо*) – *в наявності.*

5.14. Наявність переліку постачальників –

5.15. Наявність супровідних документів на харчові продукти та сировину (ТТН, декларації виробника, експертний висновок на харчову продукцію) – *в наявності.*

*Ведуться журнали:*

*Журнал бракеражу сирової продукції*

*Журнал бракеражу готової продукції*

5.16. Яким чином маркується нефасована продукція – маркується ярликом на кожному тарному виді з відповідною інформацією щодо походження продукції

5.17. Яким чином маркується фасована продукція – відповідно до чинного законодавства

5.18. В якій тарі надходить овочева продукція та яким чином забезпечено її маркування – ящики, овочеві сітки з додаванням відповідної інформації

5.19. Забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування – транспортування продукції тваринного походження здійснюється спеціальним транспортом з холодильним обладнанням, інші харчові продукти – окремим транспортом.

5.20. Ведення документації харчоблоку – ведеться.

5.21. Відповідність поводження з відходами (угоди, контейнери і т.д) – в наявності ємності.

5.22. Організація «питного режиму» в закладі – забезпечено. Проточна вода відповідає вимогам: акт № 001832п/20 від 26.08.2020 р.

5.23. Наявність програм лабораторного контролю, оцінка результатів лабораторних досліджень, належне зберігання «добових проб» – добові проби зберігаються в належних умовах.

5.24. Задokumentовані процедури прибирання, миття і дезінфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація) – наявна процедура прибирання, миття, дезінфекції. Розроблені заходи із запобігання розповсюдження шкідників.

5.25. Належне зберігання та облік токсичних речовин, в т.ч. деззасобів; (перелік токсичних речовин, інструкції до застосування, відповідальна особа за виготовлення розчинів деззасобів, ведення обліку) – зберігання здійснюється відповідно до інструкцій. Ведеться їх облік. Призначена відповідальна особа.

5.26. Наявність аптечки першої невідкладної допомоги – в наявності.

6. Виявлені невідповідності: \_\_\_\_\_

7. Пропозиції по покращенню роботи харчоблоку, потреба коштів: \_\_\_\_\_

8. Виконання заходів по усуненню невідповідностей: \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_ 2024 р.

Директор

Павло ОСЬМІНІН