

Паспорт харчоблоку освітнього закладу

1.1. Адреса, телефон: **м. Суми, вулиця Шишкіна, будинок 12, 615-115**

1.2. Прізвище директора закладу: **Стайко Олена Сергіївна**

1.3. Прізвище медичних працівників: **Яценко Юлія Володимирівна, Шаповал Олена Вікторівна**

1.4. Тип закладу: школа, ДНЗ, ПТУ, інше вказати: **навчально-виховний комплекс**

1.5. Проектна потужність закладу: **480 дітей**

1.6 Фактична наповненість: **454 дитини**

2. Організація харчування учнів, графік та умови харчування: **організовано харчування дітей дошкільного та шкільного віку згідно графіків, умови харчування дотримуються згідно вимог**

Наявність договору на обслуговування їдальні --,

укомплектованість кадрами – **укомплектовано**

2.1. Кількість посадкових місць – **85 місць (обідня зала шкільного відділення)**, площа на посадкове місце – **0,04 кв.м**

2.2. Кількість дітей у закладі: **454**, кількість дітей що харчуються **366**,

З них отримують гаряче харчування (зазначити кількість прийомів їжі та їх графік) - **260 учнів шкільного відділення (учні 1-11 класів – одноразове, 60 учнів груп продовженого дня – дворазове), 106 вихованців дошкільного відділення – триразове) графіки затверджено**

Користуються буфетною продукцією --

2.3. Харчоблок власний/ орендований **власний**

Хто організовує харчування заклад освіти

2.4. Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів харчоблок **НВК № 16 СМР реєстраційний номер потужностей rUA-18-19-2749 (наказ Головного управління Держпродспоживслужби в Сумській області від 29.01.2019 № 133-ОД).**

3. Спосіб організації харчування

	ТАК/НІ	Назва, адреса розташування, код ЄДРПОУ, № оператора ринку
Харчоблок (власне виробництво на сировині)	ТАК	Харчоблок НВК № 16 СМР, м. Суми, вул. Шишкіна, буд. 12, 21102348, rUA-18-19-2749
Привозне харчування, напівфабрикати	НІ	
Буфет-роздаткова	НІ	
Буфет	НІ	
Приміщення для прийому їжі	ТАК	Обідня зала КУ Сумського НВК № 16 СМР, м. Суми, вул. Шишкіна, будинок 12, rUA-18-19-2749, м. Суми, вул. Шишкіна, буд. 12, 21102348, rUA-18-19-2749
Інші форми організації харчування	НІ	
Відсутнє все вищенаведене	НІ	

Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР (так/ні, короткий опис): ні.

Примітка: наказом по закладу від 19.09.2019 № 262-ОД «Про розробку системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» розроблено та частково забезпечено впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів щодо надання послуг харчування дітям/учням закладу освіти згідно вимог ДСТУ 4161:2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга», на виконання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», з врахуванням вимог наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 09.10.2012 № 1704/22016 з 20.09.2019 року. По закладу освіти призначено керівником групи безпечності медичну сестру старшу Шаповал О.В., на яку, незалежно від інших обов'язків, покладається відповідальність за: забезпечення організації робіт з розробки, впровадження та підтримки системи НАССР відповідно до вимог ДСТУ 4161:2003; планування та керівництво проведенням перевірок функціонування системи НАССР; перегляд системи на основі НАССР; звітування адміністрації закладу освіти щодо функціонування системи НАССР та потребу в її вдосконаленні; організацію роботи групи НАССР закладу освіти.

У відповідності з вимогами ДСТУ 4161:2003 створено групу безпечності (групу НАССР) у складі:

- Клименко Т.В., кухар (шеф-кухар),
- Алещенко Г. Г., комірник.

Керівником групи безпечності розроблено положення про роботу групи, план розробки документації системи НАССР. заплановано навчання фахівців закладу вимогам ДСТУ 4161:2003 та забезпечити персонал чинною нормативною документації в сфері дії системи.

4. Забезпечення організації виробництва на харчоблоці:

4.1. Тип приміщення харчоблоку (типове, спец побудоване, пристосоване).

4.2. Відповідність приміщення:

- Стеля: відповідає вимогам
- Стіни: відповідають вимогам
- Вікна: пластикові, енергозберігаючі
- Двері: відповідають вимогам
- Підлога: потребує оновлення.
- Контактні поверхні: відповідають вимогам.

4.3. Забезпечення питною водою, яка відповідає гігієнічним вимогам, забезпечення:

холодною проточною (джерело, періодичність лабораторного контролю, результати): централізоване КП «Міськводоканал», періодичність лабораторного контролю -2 рази на рік, результати – відповідає вимогам

гарячою проточною водою (централізоване, локальні водонагрівачі (тип), підігрів, інше: 2 локальні водонагрівачі (BOSCH ES-050-5N-OWIV-8, STYLEBOILER VF-100c/s)

4.4. Стан водопровідної мережі, водорозподільних пристроїв, наявність аварійних ситуацій (дата): централізоване (холодна вода), стан задовільний, потребують заміни труби водорамки

4.5. Стан каналізаційної мережі, сантехнічних пристроїв, санітарних вузлів: каналізаційна мережа: централізована, стан задовільний, потребують заміни труби; сантехнічні пристрої у задовільному стані, санітарні вузли у задовільному стані

4.6. Стан вентиляційної мережі: стан добрий, повітрообмін дотримується, акт повірки вентиляційної системи харчоблоку від 20.03.2017 року

4.7. Відповідність освітлювального обладнання: згідно вимог

4.8. Наявність необхідних виробничих та допоміжних, складських приміщень, овочесховища (перелічити) та їх стан: харчоблок закладу має: одне виробниче приміщення, одне допоміжне приміщення, кабінет комірника поєднано із складським приміщенням, у наявності окреме пристосоване овочесховище, стан задовільний

4.9. Достатня кількість та відповідність:

- кухонного та столового посуду: у достатній кількості столовий посуд, потребує оновлення кухонний посуд
- промаркованого розробного інвентаря: згідно вимог
- прибирального інвентаря та місць його зберігання: у достатній кількості відповідно вимог, наявне місце зберігання

4.10. Перелік дезінфікуючих, миючих засобів та антисептиків, наявність документів, що підтверджують їх реєстрацію в Україні та можливість застосування в дитячих закладах згідно Регламенту та Методичних вказівок МОЗ: у наявності: дезінфікуючі засоби (септохлор актив, бланідас актив); миючі засоби (для миття посуду Heler/FAIRY, для миття вікон PROservice, мило (господарське, туалетне дитяче, рідке), пральний порошок, сода, білизна, відбілювач); чистячі засоби (порошок/гель для чищення GALA, засіб для унітазів), антисептики (стерилліум гель), тощо

4.11. Достатність, відповідність та перелік технологічного обладнання, його стан, види контролю роботи, в т. ч. документального: харчоблок має наступне технологічне обладнання (електрокип'ятильник ЕКГ-100, електрична сковорода СЕ-0,25Н, електричний котел КЕ-100, жарочна шафа ШЖЕ-3, 2 електричні плити ПЭ-6ШЧ, ПЭ-6Н, тістоміс GGM GASTRO TMP-10 (IFME-10), картопечистка МОК-150м РЭ, електром'ясорубка МИМ-100), 2 електронних вагів (NOKOSONIC, KERN.GOB 6KS), кількість обладнання відповідає вимогам, його стан добрий, здійснюється щоденний контроль адміністрацією та медичними працівниками роботи харчоблоку, стану оформлення документації на харчоблоці

4.6. Стан вентиляційної мережі: стан добрий, повітрообмін дотримується, акт повірки вентиляційної системи харчоблоку від 20.03.2017 року

4.7. Відповідність освітлювального обладнання: згідно вимог

4.8. Наявність необхідних виробничих та допоміжних, складських приміщень, овочесховища (перелічити) та їх стан: харчоблок закладу має: одне виробниче приміщення, одне допоміжне приміщення, кабінет комірника поєднано із складським приміщенням, у наявності окреме пристосоване овочесховище, стан задовільний

4.9. Достатня кількість та відповідність:

- кухонного та столового посуду: у достатній кількості столовий посуд, потребує оновлення кухонний посуд
- промаркованого розробного інвентаря: згідно вимог
- прибирального інвентаря та місць його зберігання: у достатній кількості відповідно вимог, наявне місце зберігання

4.10. Перелік дезінфікуючих, миючих засобів та антисептиків, наявність документів, що підтверджують їх реєстрацію в Україні та можливість застосування в дитячих закладах згідно Регламенту та Методичних вказівок МОЗ: у наявності: дезінфікуючі засоби (септохлор актив, бланідас актив); миючі засоби (для миття посуду Heler/FAIRY, для миття вікон PROservice, мило (господарське, туалетне дитяче, рідке), пральний порошок, сода, білизна, відбілювач); чистячі засоби (порошок/гель для чищення GALA, засіб для унітазів), антисептики (стерилліум гель), тощо

4.11. Достатність, відповідність та перелік технологічного обладнання, його стан, види контролю роботи, в т. ч. документального: харчоблок має наступне технологічне обладнання (електрокип'ятильник ЕКГ-100, електрична сковорода СЕ-0,25Н, електричний котел КЕ-100, жарочна шафа ШЖЕ-3, 2 електричні плити ПЭ-6ШЧ, ПЭ-6Н, тістоміс GGM GASTRO TMP-10 (IFME-10), картоплечистка МОК-150м РЭ, електром'ясорубка МИМ-100), 2 електронних вагів (NOKOSONIC, KERN.GOB 6KS), кількість обладнання відповідає вимогам, його стан добрий, здійснюється щоденний контроль адміністрацією та медичними працівниками роботи харчоблоку, стану оформлення документації на харчоблоці

4.12. Достатність, відповідність та перелік холодильного обладнання, його стан види контролю роботи, в т. ч. документального харчоблок має наступне холодильне обладнання (двокамерний холодильник SNAIGE RF-34 SM, морозильна шафа SNAIGE F-245, шафа холодильна КАПРИ П-490 СК, холодильник для проб ELENBERG), термометри, кількість обладнання відповідає вимогам, його стан добрий, здійснюється щоденний контроль адміністрацією та медичними працівниками роботи харчоблоку та стану оформлення документації

4.13. Забезпечення технологічного процесу приготування страв згідно картотеки, бракераж продукції технологічний процес приготування страв здійснюється згідно картотеки приготування страв, яка відповідає затвердженим Перспективним двотижневим меню (окремо для дошкільного та шкільного відділень закладу), проводиться щоденний бракераж продукції медичними працівниками закладу

4.14. Дотримання поточності технологічних процесів приготування страв дотримується поточність технологічних процесів при приготуванні страв

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

- відповідність кваліфікаційним вимогам - відповідає
- систематичне проведення навчання персоналу (підтверджуючі документи) - систематично працівники харчоблоку проходять санітарно-гігієнічне навчання, у наявності підтверджуючі документи
- повнота та вчасність проходження медичних оглядів – працівники харчоблоку проходять медичні огляди в повній мірі та вчасно
- наявність журналу здоров'я (щоденний допуск до роботи), ким здійснюється на харчоблоці у наявності журнал здоров'я, допуск до роботи працівників здійснюється медичною сестрою закладу
- забезпечення спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни працівники харчоблоку забезпечені спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни
- наявність інструктивних матеріалів (інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації тощо) на харчоблоці у наявності інструктивні матеріали (інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації тощо)

4.16. Наявність переліку постачальників та інформації про постачальника (реєстраційний номер оператора ринку, наявність експлуатаційного дозволу,

тощо) на харчоблоці у наявності перелік постачальників та інформація про постачальників продуктів (реєстраційні номери операторів ринку: КП «Дрібнооптовий» СМР r-UA-18-19-3006; ФОП Касьянова Ю.О. r-UA-18-19-2025, ФОП Бала Л.В. r-UA-18-19-2718), у наявності їх експлуатаційні дозволи та інша документація;

4.17. Наявність супровідних документів на харчові продукти та сировину у наявності: накладна, товарно-транспортна накладна, декларація виробника, посвідчення про якість

4.18. Надавач послуг з транспортування продукції (реєстраційний номер оператора ринку), забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування; внутрішній контроль за якістю транспортування харчових продуктів послуги з транспортування продукції здійснюється транспортом постачальників продуктів (реєстраційні номери операторів ринку: КП «Дрібнооптовий» СМР r-UA-18-19-3006; ФОП Касьянова Ю.О. r-UA-18-19-2025, ФОП Бала Л.В. r-UA-18-19-2718), до транспортних засобів забезпечується дотримання вимог та умов транспортування; здійснюється внутрішній контроль закладу за якістю транспортування харчових продуктів. Контроль дотримується

4.19. Ведення документації харчоблоку – ведеться згідно вимог

4.20. Відповідність поводження з відходами – поводження з відходами у відповідності до вимог

4.21. Організація «питного режиму» в закладі – у закладі організовано питний режим: у наявності 1 питний фонтанчик на I поверсі

4.22. Виконання норм харчування відповідно ПКМУ № 1591 (за основними харчовими продуктами) у закладі виконуються норми харчування відповідно ПКМУ № 1591 (за основними харчовими продуктами)

4.22. Наявність програм лабораторного контролю, оцінка результатів лабораторних досліджень, належне зберігання «добових проб» в закладі у наявності програма лабораторного контролю, оцінка результатів повторних лабораторних досліджень задовільна, у харчоблоці забезпечено належне зберігання «добових проб» (по відділеннях);

4.23. Задokumentовані процедури прибирання, миття і дезінфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація); у наявності задokumentовані процедури прибирання, миття і дезінфекції,

проводяться заходи із запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація) згідно заключних договорів;

4.24. Належне зберігання та облік токсичних речовин, в т.ч. деззасобів забезпечено належне зберігання та облік токсичних речовин, в т.ч. деззасобів, журнал деззасобів закладу ведеться медичною сестрою, деззасоби зберігаються у недоступному місці;

4.25. Наявність аптечки невідкладної допомоги у медичному кабінеті закладу (та кабінетах підвищеної небезпеки шкільного відділення) у наявності аптечки невідкладної допомоги

5. Виявлені невідповідності:

1. Не впроваджено систему НАССР. Постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю. У критичних точках, не розроблено.

2. Встановити безконтактні змішувачі для води у харчоблоці.

6. Пропозиції по покращенню роботи харчоблоку, потреба у коштах: заміна кранів на безконтактні, проведення часткового косметичного ремонту в окремих приміщеннях харчоблоку. Всього потреба коштів в сумі 80 000 (вісімдесят тисяч) грн.

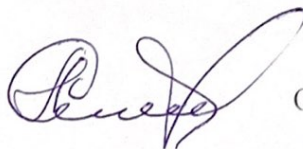
7. Виконання заходів по усуненню невідповідностей:

1. Встановити безконтактні змішувачі для води у всіх приміщеннях харчоблоку, липень 2020 року.

Дата

Підписи:

Директор закладу



О.С.Стайко

Представники Сумського міського управління Головного управління Держпродспоживслужби в Сумській області