

ПОГОДЖУЮ

Начальник

районного/міського
управління/відділу
Головного управління
Держпродспоживслужби в області

«_____» _____ 201__ р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник закладу освіти

«_____» _____ 201__ р.

Паспорт

харчоблоку освітнього закладу

2019 р.

Паспорт харчоблоку освітнього закладу

1.1. Адреса, телефон: _____

1.2. Прізвище директора закладу (завідувача): _____

1.3. Прізвище медичного працівника: _____

1.4. Тип закладу: школа, ДНЗ, ПТУ, інше вказати _____

1.5. Проектна потужність (вмістимість) закладу/фактична _____

2. Організація харчування учнів, графік та умови харчування. Наявність договору на обслуговування їдальні, укомплектованість кадрами.

2.1. Кількість посадкових місць, площа на посадкове місце _____

2.2. Кількість дітей у закладі: _____

2.3. Харчоблок власний/ орендований (хто організовує харчування) _____

2.4. Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів _____

3. Спосіб організації харчування

		ТАК/НІ	Примітка
3.1.	Харчоблок (власне виробництво на сировині)		
3.2.	Привозне харчування, напівфабрикати		
3.3.	Буфет-роздаткова		
3.4.	Буфет		
3.5.	Приміщення для прийому їжі		
3.6.	Відсутнє все вищенаведене		

3. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР _____

4. Забезпечення виробництва на харчоблоці

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

4.2. Відповідність приміщення:

- Стеля
- Стіни

- Вікна
- Двері
- Підлога
- Контактні поверхні

4.3. Забезпечення питною водою, яка відповідає гігієнічним вимогам, забезпечення гарячою та холодною протічною водою.

4.4. Стан водопровідної мережі

4.5. Стан каналізаційної мережі

4.6. Стан вентиляційної мережі

4.7. Відповідність освітлювального обладнання

4.8. Наявність необхідних виробничих та допоміжних, складських приміщень, овочесховища (перелічити) та їх стан

4.9. Достатня кількість та відповідність:

- кухонного та столового посуду
- промаркованого розробочного інвентаря
- прибирального інвентаря та місць його зберігання

4.10. Перелік дезінфікуючих та миючих засобів

4.11. Достатня кількість, відповідність та перелік технологічного і холодильного обладнання, його стан;

4.12. Забезпечення технологічного процесу приготування страв згідно картотеки та дотримання поточності виробництва;

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

- відповідність кваліфікаційним вимогам,
- систематичне проведення навчання персоналу
- повнота та вчасність проходження медичних оглядів
- наявність протипоказань

- забезпечення спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни
 - наявність інструктивних матеріалів (посадові інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації тощо)
- 4.14. Наявність переліку постачальників ;
 - 4.15. Наявність супровідних документів на харчові продукти та сировину;
 - 4.16. Забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування;
 - 4.17. Ведення документації харчоблоку;
 - 4.18. Відповідність поводження з відходами;
 - 4.19. Організація «питного режиму» в закладі;
 - 4.20. Наявність програм лабораторного контролю, оцінка результатів лабораторних досліджень, належне зберігання «добових проб» ;
 - 4.21. Задokumentовані процедури прибирання, миття і дезінфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація) ;
 - 4.22. Належне зберігання та облік токсичних речовин, в т.ч. деззасобів;
 - 4.23. Наявність аптечки першої невідкладної допомоги.
5. Виявлені невідповідності.
 6. Пропозиції по покращенню роботи харчоблоку, потреба коштів.
 7. Виконання заходів по усуненню невідповідностей.

Дата

Підписи: