

Директор ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Анатолій ХОМИЧ

01.09.2023 року



**Паспорт
їдальні (харчоблоку) закладу освіти
ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»**

Паспорт розроблено з урахуванням вимог Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом МОЗ України від 25.09.2020 №2205 і зареєстрованого в Мінюсті України 10.11.2020 р. за № 1111/35394

1. Назва закладу ВСП Любешівський ТФК ЛНТУ
2. Адреса 44200, Волинська область, смт Любешів, вул. Європейська, 7
3. Прізвище, ім'я по батькові керівника закладу, телефон
Хомич Анатолій Васильович, м.т.0688681699
- 3.1 Прізвище, ім'я по батькові медичного працівника закладу, телефон
Ковальчук Л. м.т.0669583552
4. Проектна потужність закладу 435 учнів
5. Фактична кількість учнів 635
6. 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) на 1 поверсі громадсько-побутовому блоці
7. Водопостачання (централізоване, локальне від артсвердловини, локальне від криниці з розводкою водогінної мережі до виробничих приміщень, децентралізоване – від криниці без розводки водогінних мереж) - централізоване
Стан водогінної мережі - справна
8. Гаряче водопостачання (централізоване, локальне)- локальне функціонує справно (так/ні) -так, наявність резервного гарячого водопостачання- ні.
9. Опалення (централізоване, локальне, пічне), його справність - локальне
10. Водовідведення стічних вод (централізоване, локальне на малі очисні споруди, на вигріб, відсутнє взагалі) - локальне на малі очисні споруди. Стан мережі водовідведення – справне.
11. Вентиляція (загально-обмінна природна та (або) з механічним збудженням, місцева від технологічного обладнання, від мийних ванн). Стан системи вентиляції – справна.
12. Освітлення (природне, штучне), обладнане захисними елементами для усунення загрози забруднення харчових продуктів, (так/ні) – так.
13. Оздоблення поверхонь стін, стелі, підлоги відповідає вимогам нормативно-правових актів (так/ні) – так.
14. 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) – так.

15. Наявність умов для обробки яєць (виділене місце, промарковані ємкості) - (так/ні) – так.

16. Наявність умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом в кожному виробничому та складському приміщеннях – умивальники (так/ні) - так.

17. Забезпечення харчоблоку достатньою кількістю: кухонного посуду (так/ні %) – так 80%, столового посуду (так/ні %)- так 100%, розроблювального інвентарю (так/ні %)- так 100%, розроблювальних столів та реманенту (так/ні %) – так 100%, мийних ванн (так/ні) - так, мийних засобів (так/ні %) - так 100%, наявність сертифіката відповідності (так/ні) - так; дезінфекційних засобів (так/ні) - так, наявність свідоцтва про державну реєстрацію даного дезінфекційного засобу (так/ні) - так, наявність регламенту на використання (методичні вказівки) (так/ні) - так; прибирального інвентарю (так/ні) - так, дотримання умов зберігання (так/ні) – так.

18. Наявність достатньої кількості складських приміщень (так/ні %) – так 100%.

19. Забезпеченість холодильним обладнанням (так/ні %) - так 90%, перелік наявного обладнання морозильні камери та холодильники, потреба у заміні (так/ні) – так.

20. Забезпеченість технологічним обладнанням (так/ні %) – так 95%, перелік наявного обладнання – прилавок для столових приборів (марміти), ел.плити, ел.мясорубка, ел. сковорода, ел.котел, шафа жарочна, потреба у заміні (так/ні) – так.

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

22. Обідня зала: кількість і достатність посадкових місць (так/ні %)- так, наявність умов для дотримання дітьми правил особистої гігієни (умивальники при вході до обіднього залу, їх справність, електрорушники (так/ні) – так.

23. Наявність необхідного набору приміщень для персоналу (роздягальна, кімната приймання їжі, санітарний вузол, духова (так/ні) - так, їх стан - справні.

24. План заходів щодо покращення санітарно-технічного стану їдальні (харчоблоку) з метою приведення їх у відповідність до діючих вимог чинного законодавства - поточні ремонти приміщень та наявного обладнання.

Дата складання паспорту 01.09. 2023 рік
число, місяць

Директор:



Анатолій Хомич