****

**УКРАЇНА**

**Жобринський заклад дошкільної освіти**

**Клеванської селищної ради**

**35310, вул.Центральна, 22, с.Жобрин, Рівненський р-н, Рівненська обл.,**

**Код ЄДРПОУ 25319889,** [**zhobryndnz@gmail.com**](mailto:zhobryndnz@gmail.com)

31.10.2022р. Вих.№91 Начальнику

Рівненського управління

Головного управління

Держпродспоживслужби

в Рівненській області

Сергію ГЕРМАНЮКУ

директора

Жобринського закладу

дошкільної освіти

Клеванської селищної ради

Овдійчук Наталії Василівни

Заява

Жобринський заклад дошкільної освіти Клеванської селищної ради Рівненського району Рівненської області, що знаходиться

за адресою: 35310, вул. Центральна, 22, с. Жобрин, Рівненський район, Рівненська область, ідентифікаційний код 25319889, номер r-UA-17-14-536, директор Овдійчук Наталія Василівна (097-54-61-916) просить погодити паспорт харчоблоку.

Документи, що додаються: паспорт харчоблоку.

31.10.2022р. Овдійчук Н.В.

ПОГОДЖУЮ ЗАТВЕРДЖУЮ

начальник директор

Рівненського Жобринського ЗДО

управління Овдійчук Наталія Василівна

Головного управління « » листопада 2022р.

Держпродспоживслужби в

Рівненській області

Сергій ГЕРМАНЮК

« » листопада 2022р.

**Паспорт**

**харчоблоку**

**Жобринського**

**закладу дошкільної освіти**

**Клеванської селищної ради**

*1. Адреса, телефон:* 35310, вул. Центральна, буд.22, с. Жобрин, Рівненський район, Рівненська область, 27-23-43 (097 54 61 916).

* *Прізвище директора закладу:* Овдійчук Наталія Василівна
* *Прізвище медичного працівника:* сестра медична старша – Глінчук Ніна Володимирівна.
* *Тип закладу*: ЗДО.
* *Проектна потужність (вмістимість) закладу/фактична* – 40 дітей, фактична – 35 дітей.

*2.Організація харчування дітей, графік та умови харчування. Укомплектованість кадрами.*

У закладі організований триразовий режим харчування:

сніданок  8.30-8.50, обід 12.30-13.00, вечеря 16.30-16.50.

Раціональне харчування  в  закладі дошкільної освіти передбачає обов’язкове складання меню. Примірне чотиритижневе меню  складається на кожен  сезон року окремо та погоджується з територіальним органом Держпродспоживслужби України  і затверджується керівником закладу дошкільної освіти. У випадку внесення змін примірне чотиритижневе  меню повторно погоджується з територіальним органом Держпродспоживслужби.

Примірне чотиритижневе  меню  складається  з  урахуванням забезпечення сезонними продуктами та технологічними можливостями харчоблоку. У  харчуванні дітей забороняється застосування  оцту, натуральної кави та напоїв з неї, кондитерських виробів, солодощів.

Частота та обсяг завозу  продуктів  харчування  і продовольчої  сировини залежать від терміну їх реалізації та кількості дітей,  які  відвідують  заклад.  Запас продуктів харчування робиться на два тижні. При цьому, частота завозу  швидкопсуючих продуктів становить  1  раз  на  тиждень (м’ясо та молочна продукція).

Харчування дітей здійснюється відповідно  до  норм,  
затверджених постановою Кабінету Міністрів Українивід  від 24.13.2021  
№ 305 «Про  затвердження  норм  та Порядку харчування   у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (із змінами) та «Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» від 17.04.2006р. № 298/227 (із змінами). Так, норми споживання основних груп продуктів на сніданок, обід та вечерю відповідають додатку 1 до постанови №305: м’ясні страви готуються – 8 разів (6 разів із м’яса птиці та 2 рази – свинина або телятина), рибні страви та страви з яєць – 2 рази на тиждень, молоко та молочні продукти – 10 порцій на тиждень; видача овочів становить 15 порцій, а фрукти та ягоди – 10 порцій; хліб, тільки цільнозерновий з пшеничного або житнього борошна, видається щодня по дві порції; відповідно, обмежено додавання солі та цукру. Щодня  на кожний наступний день з  урахуванням  сезонного примірного  чотиритижневого меню,    картотеки страв складається меню-розклад відповідно до затверджених норм харчування. Відповідальною особою за організацію харчування дітей на 2022/2023 навчальний рік призначено сестру медичну старшу ГЛІНЧУК Ніну Володимирівну.

Кадрами харчоблок укомплектований: кухар – 2ст. (відповідно до Типових штатних нормативів – 1,5 ст.), підсобний робітник – відсутній (відповідно до Типових штатних нормативів – 0,5 ст.).

* *Кількість посадкових місць, площа на посадкове місце*
* *Кількість дітей у закладі по списку на 2022/2023н.р.:* 35.
* *Харчоблок власний/ орендований* – власний.
* *Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів****–***

**г-UA-17-14-536, дата реєстрації – 19.09.2019р.**

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 | **ні** |  |
| 3.6. | Відсутнє все вищенаведене | – |  |

*3. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР –* так, впроваджується (наказ на запровадження системи НАССР № 01 від 03.01.2022р); складено план НАССР Жобринського ЗДО щодо ідентифікації та оцінювання небезпечних факторів організації харчування в закладі, Програми-передумови системи НАССР, Опис приготування страв, Опис готових страв; визначено КТК; Розроблено Положення про Групу БХП тощо). Так, у закладі визначено три КТК: постачання та приймання продуктів харчування; зберігання продуктів харчування і приготування страв.

*4.Забезпечення виробництва на  харчоблоці:*

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

*4.2. Відповідність приміщення:*

* *Стеля:* гіпсокартон, який підлягає санітарній обробці.
* *Стіни:* облицьовані новою плиткою на всю висоту стін.
* *Вікно:* відповідає (металопластикове, потребує встановлення антимоскітної сітки).
* *Двері:* дерев’яні (вже потребують заміни).
* *Підлога:*неслизька плитка.
* *Контактні поверхні:* 3 столи алюмінієві, поверхня гладка, непошкоджена (потреба встановлення: стіл – 1, стелажі - 2).

Капітальний ремонт харчоблоку був проведений у 2019 році.

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

відповідає (результат №855 від 17.08.2022 року санітарно-мікробіологічного дослідження в бак лабораторії ДУ «Рівненський обласний центр контролю та профілактики хвороб МОЗ України); в закладі централізоване водопостачання, наявна гаряча протічна вода на харчоблоці та групах  за рахунок встановлення бойлера.

*4.4. Стан водопровідної   мережі*: задовільний, замінено кран до мийки.

*4.5. Стан каналізаційної мережі*: вигріб, стан задовільний (договір з КП Клевань «Комунсервіс»).

*4.6. Стан вентиляційної мережі:* на харчоблоці встановлена примусова електрична витяжка (потреба у встановленні професійної вентиляційної системи).

*4.7. Відповідність освітлювального обладнання:* в закладі достатній рівень освітленості, лампи розжарювання, все знаходиться в справному стані, всі освітлювальні прибори закритого типу, захищені скляною арматурою.

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

харчоблок – 1 пристосоване приміщення; допоміжні – комора для сипучих, хліба, бакалії; овочесховище (погріб). Щороку в усіх приміщеннях проводиться поточний косметичний ремонт: побілка, фарбування стін, дверей. Їх стан – задовільний. Єпотреба в придбання стелажів для харчоблоку та комори.

*4.9. Достатня кількість та відповідність:*

* *кухонного та столового посуду:* харчоблок повністю забезпечений кухонним посудом, який відповідає санітарним вимогам: наплитний посуд (каструлі, сковороди, сотейники, деки різного обсягу); роздатковий посуд (лопатки, ложки гарнірні/розливні, картоплем’ялка, шумівка, ножі); допоміжний інвентар (миски різного розміру, друшляки, сита, вінчики, терки);
* *промаркованого розробочого інвентарю*: ввесь інвентар харчоблоку промаркований. Маркування нанесено фарбою на зовнішню стінку посуду чи інвентарю, з зазначенням його об’єму та призначення. Розділові дошки, ножі – промарковані окремо для сирої і готової продукції.
* *прибирального інвентарю та місць його зберігання*: на харчоблоці в наявності достатня кількість прибирального інвентарю (відра, швабри, ганчірки), які промарковані відповідно для прибирання: харчоблок, комора. Зберігаються окремо один від одного(потреба у придбанні шаф для зберігання).

*4.10. Перелік дезінфікуючих та миючих засобів:* для чищення усіх видів посуду, ванн, раковин, кахлю, кераміки в закладі використовується порошок Саніта, сода кальцинована, для миття посуду – сода харчова,  гірчиця, мило господарське, гель «Бджілка», який дозволено МОЗ України для використання у навчальних закладах. Із дезінфікуючих засобів – Бланідас 300, Biolong.

*4.11. Достатня кількість,  відповідність та перелік технологічного і  холодильного обладнання, його стан:* харчоблок закладу оснащений необхідною кількістю технологічного і холодильного обладнання: 1 електроплита з духовою шафою, електром’ясорубка (побутова), міксер та блендер (побутові), електроваги, 2 холодильники побутових з морозильними камерами. Все обладнання робоче,  у хорошому стані. Проте, 31.10.2021 року у відділ освіти, культури, туризму, молоді та спорту було надіслано інформаційний лист щодо виділення коштів для модернізації харчоблоку. Зважаючи на введення воєнного стану в нашій державі, ця потреба, поки що, залишається не виконаною.

*4.12. Забезпечення технологічного процесу приготування страв згідно картотеки та дотримання поточності виробництва*: меню-розклад в закладі складається відповідно до перспективного чотиритижневого меню на чотири сезони року та картотеки страв,  які затверджені керівником закладу та погоджені в Держпродспоживслужбі. Поточність виробництва дотримується.

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

– *відповідність кваліфікаційним вимогам:* кухарі з відповідною освітою: кухар та кондитер.

– *систематичне проведення навчання персоналу*: сестра медична старша систематично проводить санітарно-просвітницьку роботу з персоналом (помічники вихователів, кухар, комірник) стосовно прибирання харчоблоку; застосування мийних та дезінфекційних засобів в процесі миття обладнання та кухонного інвентарю; щодо приймання, зберігання продуктів і приготування безпечних страв; правил дотримання персоналом особистої гігієни.

– *повнота та вчасність проходження медичних оглядів*:медичні огляди всіх працівників проводяться згідно графіку двічі на рік (відповідно до графіку). Вчасність проходження контролюється сестрою медичною. Повнота огляду дотримується і залежить від посади працівника. Розширений медичний огляд проходять працівники харчоблоку.

– *наявність  протипоказань*: відсутні.

* *забезпечення спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни*: працівники харчоблоку забезпечені 2 комплектами спецодягу та взуття. Щомісячно забезпечуються засобами гігієни: рідким бактерицидним милом, антисептиками, паперовими рушниками.
* *наявність інструктивних матеріалів (посадові інструкції, пам’ятки, правила, методичні рекомендації тощо)*: для кожної категорії працівників розроблені посадові інструкції, інструкції з охорони праці,  інструкції з техніки безпеки з використання обладнання (кожного виду),  правила миття посуду, правила розведення та використання дезрозчинів.

*4.14. Наявність переліку постачальників*: згідно додатку 1.

4.15. Наявність супровідних документів на харчові продукти та сировину:

– декларація виробника;

– посвідчення про якість продуктів;

– товарно-транспортна накладна;

– експертний висновок;

– сертифікат відповідності.

*4.16. Забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування:* дотримуються спеціалізованим транспортом постачальників (акт на дезінфекцію транспорту); у водіїв та осіб, що супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи  наявні особові медичні книжки, та санітарний одяг (халат, рукавиці).

*4.17. Ведення документації харчоблоку –*ведеться:

– Журнал здоров’я працівників харчоблоку;

– Журнал обліку відходів;

– Журнал бракеражу сирої продукції;

– Журнал бракеражу готової продукції;

– Журнал виконання норм  харчування;

– Заявки на продукти харчування;

– Перспективне меню;

– Картотека страв;

– Меню-розклади;

– Калькуляційні карти;

– Книга складського обліку;

– Технологічні карти;

– Журнал обліку температурного режиму холодильного обладнання.

*4.18. Відповідність поводження з відходами*: відходи збираються у спеціально промарковані ємності (відра) з кришками,  які наповнюються не більше, як на 2/3 об’єму. Випорожнюються кожного дня, промиваються 2% розчином кальцинованої соди, ополіскуються  гарячою водою і висушуються.

На  території закладу, в господарській частині, розташовані баки для сміття, які випорожнюються 1раз на тиждень.

*4.19. Організація «питного режиму» в закладі*: здійснюється за індивідуальною потребою дітей. Кип’ячена вода зберігається у спеціально промаркованому чистому посуді (графінах)  і міняється не рідше 1 разу на добу.

*4.20. Наявність програм лабораторного контролю,  оцінка результатів лабораторних досліджень, належне зберігання «добових проб»*: щодня залишаються добові проби кожної страви раціону, які відбираються кухарем з казана в присутності сестри медичної  у спеціально промаркований посуд з кришкою та зберігаються на харчоблоці в холодильнику протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

Періодичний лабораторний контроль в рамках державного нагляду та моніторингу проводиться «Рівненським обласним лабораторним центром Міністерства охорони здоров’я України» (на кожен вид лабораторного дослідження заключається окрема одноразова угода та складається акт виконаних робіт, відповідно до якого визначається розмір проплати).

*4.21. Задокументовані процедури прибирання, миття і дезінфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація)*: наявні інструкції по прибиранню приміщень, щомісячно проводиться профілактика  по дезінфекції, дезінсекції та дератизації (договір з КП «Здолбунівський відділ профілактичної дезінфекції»; відповідальна особа – сестра медична старша, наказ «Про встановлення відповідальних за прибирання харчоблоку та ведення контрольних журналів» №09 від 03.01.2022р.»).

*4.22. Належне зберігання та облік токсичних речовин, в т.ч. деззасобів:* миючі і дезінфікуючі засоби зберігаються в промаркованому посуді у спеціально відведеному місці, без доступу світла. (Перелік: Бланідас 300, Biolong, AXD 2000 експрес. Інструкції наявні).

*4.23.Наявність аптечки першої невідкладної допомоги*: наявна, з необхідними медичними препаратами та перев’язувальним матеріалом.

*5. Виявлені невідповідності:*

- відсутність антимоскітної сітки на вікні;

- відсутність професійної вентиляційної системи;

- потреба в укладанні угоди на утилізацію харчових відходів;

- відсутність кухонних стелажів;

*6. Пропозиції по покращенню роботи харчоблоку, потреба коштів:*

- провести капітальний ремонт у коморі;

- обладнати кімнату для персоналу;

- придбати та встановити професійну вентиляційну систему;

- придбати та встановити стелажі для комори та харчоблоку;

- придбати та встановити на вікно антимоскітну сітку;

- придбати необхідне обладнання для модернізації харчоблоку.

*7. Виконання заходів по усуненню невідповідностей:*

 - звернутися з клопотанням до відділу освіти, культури, туризму, молоді та спорту Клеванської селищної ради щодо виділення коштів для придбання необхідного устаткування та обладнання.

Дата : 31.10.2022р. Підписи:

**Додаток 1**

**Перелік постачальників продукції в Жобринський ЗДО**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Постачальник** | **Продукція** | **Реєстраційний номер** |
| **1.** | ФОП Слободенюк Роман Ростиславович | Філе куряче, м’ясо яловичини | r-UA-17-18-1912 |
| **2.** | ТзОВ  «Волинь-Торг Рівне» | Масло, сир кисломолочний, сир твердий, кефір, йогурт, сметана | a-UA-17-18-1918-O-CS |
| **3.** | ПП  Пасічник Андрій Миколайович пекарня «Гарячий хліб» | Хліб пшеничний, хліб житній  (цільнозерновий) | г-UA-17-18-342 |
| **4.** | ПП  Каплюк Валерій Михайлович | Фрукти, сухофрукти, овочі, соління;  Яйця, олія, цукор;  Риба (хек свіжоморожений);  Борошно пшеничне, крохмал;  Крупи, макаронні вироби, горох, чай, кава злакова, какао;  Сухарі панірувальні, лист лавровий, кислота лимонна, паста томатна, сіль, дріжджі; Сік, повидло; | г-UA-17-18-1204 |