

від 24 грудня 2019 року

№ 379-р

**Про затвердження плану заходів
щодо створення належних умов
для безпечного та якісного
харчування дітей на 2019-2023 роки**

На виконання доручень Прем'єр-міністра України від 25 жовтня 2019 року №37580/01/0/1-19 та від 11 листопада 2019 року №39919/0/1-19, розпорядження голови Кіровоградської обласної державної адміністрації від 29 листопада 2019 року №1187-р "Про затвердження регіонального плану заходів щодо створення належних умов для безпечного та якісного харчування дітей на 2019-2023 роки", відповідно до Плану дій щодо неухильного дотримання вимог безпечності харчування та запобігання випадкам харчових отруєнь в закладах освіти, розробленого Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (лист від 13 листопада 2019 року № 11.1-5/1/7541), з метою створення належних умов для безпечного і якісного харчування та запобігання випадкам харчових отруєнь серед дітей в закладах освіти та закладах лікування району:

1. Утворити районну робочу групу з вивчення стану організації безпечного харчування дітей в закладах освіти та закладах лікування району (далі – районна робоча група).

2. Затвердити:

районний план заходів щодо неухильного дотримання вимог безпечного і якісного харчування дітей в закладах освіти та закладах лікування району на 2019-2023 роки (далі – районний план заходів) (додається);

посадовий склад районної робочої групи згідно з додатком 1.

3. Відділу освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, комунальному некомерційному підприємству "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради із залученням депутатів місцевих рад і громадськості, спеціалістів Новоукраїнського районного відділу Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області забезпечити проведення інвентаризації харчоблоків закладів освіти та закладів лікування, що знаходяться на території району, за формами 1-2 згідно з додатками 2,3.

4. Рекомендувати сільським радам:

1) затвердити відповідні плани заходів щодо неухильного дотримання вимог безпечного і якісного харчування дітей у закладах дошкільної освіти на 2020-2023 роки;

2) забезпечити інформування відділу освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, Новоукраїнського районного відділу Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області щокварталу до 20 числа останнього місяця звітного кварталу.

5. Відділу освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації:

1) затвердити відповідний план заходів щодо неухильного дотримання вимог безпечного і якісного харчування дітей у закладах загальної середньої освіти району на 2020-2023 роки;

2) забезпечити інформування управління освіти, науки, молоді та спорту Кіровоградської обласної державної адміністрації, Новоукраїнського районного відділу Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області щокварталу до 25 числа останнього місяця звітного кварталу.

6. Комунальному некомерційному підприємству "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради:

1) затвердити відповідний план заходів щодо неухильного дотримання вимог безпечного і якісного харчування дітей у закладах лікування району на 2020-2023 роки;

2) забезпечити інформування Новоукраїнського районного відділу Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області щокварталу до 20 числа останнього місяця звітного кварталу.

7. Новоукраїнському районному відділу Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області забезпечити надання інформації Головному управлінню Держпродспоживслужби в області щокварталу до 25 числа останнього місяця звітного кварталу.

8. Контроль за виконанням даного розпорядження покласти на заступника голови районної державної адміністрації Олександра Іваня.

**Голова районної
державної адміністрації**

Віктор САМОЙЛЕНКО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Розпорядження голови
Новоукраїнської районної
державної адміністрації
24 грудня 2019 року № 379-р

РАЙОННИЙ ПЛАН ЗАХОДІВ щодо неухильного дотримання вимог безпечного і якісного харчування дітей в закладах освіти Новоукраїнського району на 2019-2023 роки

1. Здійснювати узагальнення, аналіз стану організації безпечного харчування у закладах освіти та закладах лікування району щодо дотримання ними вимог санітарного законодавства та законодавства у сфері безпечності харчових продуктів, стану водопровідних та каналізаційних систем, гігієнічного виховання дітей, своєчасного проходження працівниками харчоблоку, їдальні гігієнічного навчання, медичного забезпечення та здійснення заходів щодо своєчасної та ефективної профілактики інфекційних захворювань і харчових отруєнь.

Районна група з вивчення стану організації
безпечного харчування дітей в районі

Протягом 2019-2023 років

2. Провести навчання представників закладів загальної середньої освіти, сільських рад та комунального некомерційного підприємства "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, які відповідають за організацію харчування в закладах освіти та закладах лікування щодо створення належних умов для безпечного харчування дітей.

Відділ освіти, молоді та спорту районної
державної адміністрації, комунальне
некомерційне підприємство "Новоукраїнська
центральна районна лікарня" Новоукраїнської
районної ради, Новоукраїнський районний
відділ Головного управління Держпродспожив-
служби в Кіровоградській області

До 20 грудня 2019 року

3. Розробити проект регіональної Програми щодо поліпшення харчування дітей, зменшення ризиків кишкових інфекцій та харчових отруєнь, пов'язаних із закладами освіти та закладами лікування на 2021-2023 роки.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, комунальне некомерційне підприємство "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, Новоукраїнський районний відділ Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області

До 01 вересня 2020 року

4. Вносити на розгляд районної комісії з питань техногенно-екологічної безпеки та надзвичайних ситуацій питання про забезпечення належного харчування дітей, недопущення випадків гострих кишкових інфекційних захворювань і спалахів харчових отруєнь серед них у закладах освіти та закладах лікування у разі потреби.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, комунальне некомерційне підприємство "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, Новоукраїнський районний відділ Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області

Протягом 2020-2023 років

5. Здійснювати моніторинг стану впровадження та дієвості системи НАССР (ХАСП) в закладах освіти та закладах лікування району, організації харчування в них.

Новоукраїнський районний відділ Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області

Протягом 2019-2023 років

6. Здійснювати контроль за проведенням операторами ринку харчових продуктів системи простежуваності "харчового ланцюга".

Новоукраїнський районний відділ Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області

Протягом 2019-2023 років

7. Розробити пропозиції щодо виконання вимог санітарного та харчового законодавства постачальниками продуктів харчування для якісного проведення тендерних закупівель операторами ринку продуктів харчування.

Новоукраїнський районний відділ Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області

Грудень 2019 року

8. Забезпечити інформування відділу освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, комунального некомерційного підприємства "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, сільських рад та громадськості через засоби масової інформації, власні сайти про недобросовісних виробників та постачальників продуктів харчування, результати лабораторних досліджень продукції, заходи профілактики гострих кишкових інфекційних захворювань та харчових отруєнь серед дітей в закладах освіти та закладах лікування району.

Новоукраїнський районний відділ Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області

Протягом 2019-2023 років

9. Утворити групи з вивчення стану організації безпечного харчування у підпорядкованих закладах освіти щодо дотримання ними вимог санітарного законодавства та законодавства у сфері безпечності харчових продуктів, стану водопровідних та каналізаційних систем, гігієнічного виховання дітей, своєчасного проходження працівниками харчоблоку, їдальні гігієнічного навчання, медичного забезпечення та здійснення заходів щодо своєчасної та ефективної профілактики інфекційних захворювань і харчових отруєнь.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, сільські ради

Грудень 2019 року

10. Здійснювати узагальнення та надання інформації управлінню освіти, науки, молоді та спорту Кіровоградської обласної державної адміністрації, Новоукраїнському районному відділу Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області щодо стану матеріально-технічної бази харчоблоків, їдалень, організації харчування в закладах освіти.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації

Щороку до 25 січня

11. Забезпечувати безкоштовне харчування здобувачів освіти пільгових категорій та тих дітей, батьки яких є учасниками або загинули під час АТО, ООС, постраждалими учасниками Революції Гідності, учасниками-добровольцями, які брали участь у захисті територіальної цілісності та державного суверенітету на Сході України.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, сільські ради

Протягом 2019-2023 років

12. Забезпечувати постійну роботу групи та здійснення аналізу виконання заходів щодо усунення недоліків, поліпшення матеріально-технічної бази харчоблоків, їдалень, безпеки і якості продуктів харчування.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, комунальне некомерційне підприємство "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, сільські ради

Протягом 2020-2023 років

13. Забезпечувати одноразове безкоштовне харчування здобувачів освіти 1-4 класів у підпорядкованих закладах загальної середньої освіти.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації

Протягом 2019-2023 років

14. Вживати заходів щодо поліпшення якості, безпеки харчування дітей у підпорядкованих закладах освіти та закладах лікування, дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства про безпеку харчових продуктів, забезпечення контролю за роботою харчоблоків, їдалень.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, комунальне некомерційне підприємство "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, сільські ради

Протягом 2019-2023 років

15. Проводити інвентаризацію харчоблоків кожного закладу освіти та закладу лікування протягом 2019-2023 років, із залученням спеціалістів Новоукраїнського районного відділу Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області для надання пропозицій.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, комунальне некомерційне підприємство "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, сільські ради

Щороку до 15 грудня

16. За результатами інвентаризації здійснювати аналіз фактичного стану матеріально-технічного забезпечення закладів та організації харчування дітей та розробляти заходи щодо усунення недоліків.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, комунальне некомерційне підприємство "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, сільські ради

Щороку до 25 січня

17. Вживати заходів щодо збільшення фінансового ресурсу з місцевих бюджетів на 2012-2023 роки на забезпечення якісним харчуванням дітей та на проведення виробничого лабораторного контролю страв, що готуються для харчування дітей у вищезазначених закладах.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, комунальне некомерційне підприємство "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, сільські ради

Щороку до 01 вересня

18. Забезпечувати організацію навчання з питань впровадження та дієвості НАССР на харчоблоках закладів освіти та закладів лікування за рахунок коштів місцевих бюджетів.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, комунальне некомерційне підприємство "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, сільські ради

Протягом 2020-2023 років

19. Здійснювати підготовку та підбір кваліфікованого персоналу із досвідом роботи для харчоблоків закладів освіти та закладів лікування.

Заклади освіти, комунальне некомерційне підприємство "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, сільські ради

Протягом 2019-2023 років

20. Забезпечити укомплектування закладів освіти та закладів лікування кваліфікованими педагогічними та медичними працівниками та недопущення до роботи працівників, які не пройшли обов'язкові медичні огляди, гігієнічне навчання.

Заклади освіти, комунальне некомерційне підприємство "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, сільські ради

Протягом 2019-2023 років

21. Забезпечувати дотримання натуральних норм харчування дітей у підпорядкованих закладах освіти та закладах лікування відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 року №1591 "Про затвердження норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку" та організацію харчування дітей відповідно до Порядку організації харчування дітей в навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2005 року №242/329, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за №10941.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, комунальне некомерційне підприємство "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, сільські ради, заклади освіти

Протягом 2019-2023 років

22. У разі виявлення випадків неякісної, небезпечної, з порушенням маркування під час постачання харчової продукції до закладів освіти та закладів лікування інформувати районний відділ Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області для вжиття заходів реагування.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, комунальне некомерційне підприємство "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, сільські ради, заклади освіти

Протягом 2019-2023 років

23. Забезпечувати здійснення керівниками закладів освіти та закладів лікування моніторингу якості харчування (анкетування дітей та їхніх батьків) для врахування в роботі.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, комунальне некомерційне підприємство "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, сільські ради, заклади освіти

Протягом 2020-2023 років

24. Забезпечувати здійснення якісного гігієнічного виховання дітей, гігієнічного навчання персоналу харчоблоків, їдалень, дотримання ними правил особистої гігієни, популяризації здорового способу життя тощо.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, комунальне некомерційне підприємство "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, сільські ради, заклади освіти

Протягом 2019-2023 років

25. Забезпечувати контроль за організацією повноцінного збалансованого харчування дітей під час відпочинкової та оздоровчої кампанії.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, комунальне некомерційне підприємство "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, сільські ради, заклади освіти

Протягом 2019-2023 років

26. Забезпечувати підпорядковані заклади питною водою гарантованої якості та безпечності.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, комунальне некомерційне підприємство "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, сільські ради, заклади освіти

Протягом 2019-2023 років

27. Вживати заходів щодо розробки додаткових вимог до тендерної документації для проведення закупівель харчових продуктів.

Відділ освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації, комунальне некомерційне підприємство "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради, сільські ради

Протягом 2019-2023 років

Додаток 1
до розпорядження голови
Новоукраїнської районної
державної адміністрації
24 грудня 2019 року № 379-р

ПОСАДОВИЙ СКЛАД
районної робочої групи з вивчення стану організації безпечного харчування дітей в закладах освіти, лікування, що знаходяться на території району

Голова районної робочої групи

Заступник голови районної державної адміністрації

Члени районної робочої групи:

Представник відділу освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації;

представник комунального некомерційного підприємства "Новоукраїнська центральна районна лікарня" Новоукраїнської районної ради;

представник Новоукраїнського районного відділу Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області;

представник сільської ради відповідної території.

**Керівник апарату
районної державної адміністрації**

Микола МАРЧЕНКО

ПАСПОРТ
інвентаризації харчоблоку закладу дошкільної освіти
станом на _____

_____ (назва закладу)

Юридична адреса закладу: _____
Телефон: _____
Прізвище, ім'я, по батькові керівника закладу: _____
Тип закладу (ясла, ясла-садок, дитячий садок): _____
Введено в експлуатацію: _____
Проведено капітальний ремонт (останній рік проведення): _____
Проведено поточний ремонт (останній рік проведення): _____
Проектна потужність закладу: _____
Фактично дітей: _____
Фактична кількість працівників: _____

1. Структура працівників харчоблоку:

№ з/п	Посада	Кількість	Освіта
1.	Шеф-кухар		
2.	Кухар		
3.	Кухонний працівник		
4.	Технічний персонал		

2. Харчоблок

власний/орендований: _____
Назва закладу/установи, ФОП, що організовує харчування: _____

Юридична адреса організації: _____
Наявність договору на організацію харчування: _____
Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів: _____

3. Харчоблок: _____
в окремій будівлі: _____
типовий: _____
в пристосованому приміщенні: _____

4. Спосіб організації харчування:

№ з/п		
1.	Харчоблок, що працює на сировині	
2.	Харчоблок, що працює на напівфабрикатах	
3.	Їдальня-роздаткова	

4.	Приміщення для прийому їжі	
5.	Інші форми організації харчування	
6.	Відсутнє все вищенаведене	

5. Впровадження процедур заснованих на принципах HACCP (так/ні): _____

6. Інженерне забезпечення харчоблоку:

№ з/п	Види інженерного забезпечення	Так/ні
1.	Водопостачання: централізоване власна свердловина закладу власний колодязь наявність санітарного паспорта на джерело нецентралізованого водопостачання (колодязь, свердловина) у випадку використання інших джерел (вказати відомчу належність) вода привозна (звідки) інше	
2.	Гаряче водопостачання в мережі закладу (вказати за рахунок чого)	
3.	Наявність резервного гарячого водопостачання (яке саме)	
4.	Опалення: централізоване власна котельня (вказати-на газу, твердопаливна, на альтернативному паливі) пічне	
5.	Водовідведення: централізоване на вигріб, договір на вивезення стоків локальні очисні споруди септик на подвір'ї закладу	
6.	Вентиляція: припливно-витяжна витяжна через квартирки інше	

7. Забезпечення харчоблоку питною водою, яка відповідає вимогам санітарного законодавства (останні дата, номер протоколу/експертного висновку, результати лабораторних досліджень): _____

8. Наявність захисних плафонів освітлювального обладнання (кількість до потреби): _____

9. Для перевезення сировини та харчових продуктів використовується такий транспорт:

№ з/п	Вид транспорту	Дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування (як саме)
1.	Спеціалізований транспорт закладу	
2.	Спеціалізований транспорт підприємства громадського харчування, яке обслуговує заклад	

3.	Спеціалізований транспорт організацій-постачальників харчових продуктів	
4.	Спеціалізований транспорт відсутній	

10. Наявність затвердженого переліку постачальників продуктів харчування (вказати посаду особи, яка затвердила перелік, дата):

№ з/п	Постачальник	Вид сировини/харчової продукції	Реєстраційний номер оператора ринку/експлуатаційний дозвіл

11. Оздоблення поверхонь в різних приміщеннях харчоблоку, яке піддається чищенню, обробленню (окремо по кожному приміщенню): _____

стеля: _____

стіни: _____

підлога: _____

вікна, _____

двері: _____

12. Наявність москітних сіток на вікнах, дверях: _____

13. Характеристика харчоблоку закладу:

№ з/п	Найменування приміщень	Площа	Перелік обладнання				
			Технологічне (плити, мийні ванни та інше)	Холодильне обладнання (перелік з кількістю одиниць/рік випуску)	Наявність раковин для миття рук	Інше обладнання (вказати), кількість посадкових місць	Відсутнє необхідне обладнання (вказати яке)
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Кухня роздавальнею з						
2.	Мийна кухонного посуду						
3.	Заготівельний цех, в тому числі поділений на зони: обробки м'яса-риби; обробки овочів-фруктів						
4.	Охолоджувальна камера						
5.	Комора сухих продуктів						

6.	Комора овочів						
7.	Завантажувальна з місцем для зберігання та миття тари						
8.	Кімната персоналу						
9.	Їдальня персоналу						
10.	Душова						
11.	Туалет для персоналу						
12.	Наявність загальної їдальні (обіднього залу) для дітей старших трьох років						
13.	Роздаткові у групових осередках						

14. Дотримання поточності технологічного процесу приготування страв: _____
та їх доставка у групові осередки (тара, умови, миття тари): _____

15. Забезпечення контролю за температурними режимами високотемпературного, холодильного обладнання:
_____ Види обладнання _____ Дата метрологічної повірки (протокол) _____
електричні духові шафи _____
контрольні термометри _____
холодильне обладнання _____

16. Оснащення посудом (на одну дитину): _____
кількість комплектів столового посуду: _____
кількість комплектів столових приборів: _____
кількість чайного посуду: _____

17. Оснащення харчоблоку кухонним посудом, інвентарем, меблями (їх кількість, чи достатньо): _____
_____ розробними столами: _____
розробним інвентарем: _____
дошками: _____
ножами: _____

18. Оснащення меблями групових осередків: _____
кількість посадкових місць (окремо по групах): _____
кількість меблів (столи, стільці окремо по групах): _____
за наявності загальної їдальні (обіднього залу) площа на 1 місце: _____

19. Забезпечення прибиральним інвентарем (чи достатня кількість, умови зберігання): окремо для санвузла: _____ зроблений з матеріалів, що підлягають обробці (металевий, пластиковий тощо): _____

20. Примірне двотижневе меню, погоджене місцевим органом Держпродспоживслужби (сезонне меню, дата погодження): _____

21. Здійснення виробничого лабораторного контролю готових страв, змивів (назва установи, дата, номер договору, періодичність лабораторного контролю): _____

22. Наявність документації, яка підтверджує якість харчових продуктів (товаротранспортних накладних, паспортів якості, декларацій виробника тощо): _____

23. Наявність карток-розкладів страв відповідно до погодженого меню: _____ картки, затверджені керівником закладу (дата): _____

24. Наявність на харчоблоці документації з організації харчування: _____ в повному обсязі (так/ні): _____ чи правильно ведеться: _____

25. Графік харчування дітей

№ з/п	Назва групи	Час отримання їжі з харчоблоку	Час приймання їжі дітьми

26. Відповідальна особа за організацію харчування в закладі (посада, телефон): _____

27. Проведення дератизації та дезінсекції: _____ самостійно закладом: _____ на договірних засадах (номер, дата, назва підприємства): _____

28. Договір про надання послуг щодо вивозу твердих побутових відходів (номер, дата, назва підприємства): _____

29. Забезпечення вивозу харчових відходів: _____

самостійно закладом: _____
на договірних засадах (номер, дата, назва підприємства): _____

30. Забезпечення спецодягом працівників харчоблоку (кількість комплектів на одного працівника): _____

6

31. Організація прання спецодягу працівників: _____

32. Забезпечення дозволеними дезінфікуючими та миючими засобами (якими саме, їх кількість): _____

33. Пропозиції щодо покращення санітарно-технічного стану харчоблоку, придбання обладнання, покращення організації харчування тощо: _____

34. Виконання заходів щодо усунення невідповідностей (яких саме, строки): _____

« _____ » _____ 20 ____ року

Директор закладу
(уповноважена особа)

(власне ім'я, прізвище)

Додаток 3
до розпорядження голови
Новоукраїнської районної
державної адміністрації
24 грудня 2019 року № 379-р

Форма 2

ПАСПОРТ
інвентаризації харчоблоку
станом на _____

_____ (назва закладу)

Юридична адреса

закладу: _____

Телефон: _____

Прізвище, ім'я, по батькові керівника
закладу: _____

Тип закладу (ясла, ясла-садок, дитячий
садок): _____

Введено в експлуатацію: _____

Проведено капітальний ремонт (останній рік проведення): _____

Проведено поточний ремонт (останній рік проведення): _____

Проектна потужність
закладу: _____

Фактично

дітей: _____

Фактична кількість

працівників: _____

1. Структура працівників харчоблоку:

№ з/п	Посада	Кількість	Відповідна освіта (так/ні)
1.	Шеф-кухар		
2.	Кухар		
3.	Кухонний працівник		
4.	Технічний персонал		

2. Харчоблок власний/орендований: _____

Хто організовує харчування: _____

Харчування організовано на базі сторонніх організацій громадського харчування (так/ні): _____

Назва організації _____

Юридична адреса організації: _____

Наявність договору на організацію харчування: _____
Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів: _____

3. Харчоблок: _____
в окремій будівлі (так/ні): _____
типовий (так/ні): _____
в пристосованому приміщенні (так/ні): _____

2

4. Спосіб організації харчування:

№ з/п		
1.	Харчоблок, що працює на сировині	
2.	Харчоблок, що працює на напівфабрикатах	
3.	Їдальня-роздаткова	
4.	Буфет	
5.	Приміщення для прийому їжі	
6.	Інші форми організації харчування	
7.	Відсутнє все вищенаведене	

5. Впровадження процедур заснованих на принципах HACCP (так/ні): _____

6. Інженерне забезпечення харчоблоку:

№ з/п	Види інженерного забезпечення	Так/ні
1.	Водопостачання: централізоване власна свердловина закладу власний колодязь наявність санітарного паспорта на джерело нецентралізованого водопостачання (колодязь, свердловина) у випадку використання інших джерел (вказати відомчу належність) вода привозна (звідки) інше	
2.	Гаряче водопостачання в мережі закладу (вказати джерело)	
3.	Наявність резервного гарячого водопостачання (яке саме)	
4.	Опалення: централізоване власна котельня (вказати-на газу, твердопаливна, на альтернативному паливі) пічне	
5.	Водовідведення: централізоване на вигріб, (угода на вивезення стоків) локальні очисні споруди септик на подвір'ї закладу	
6.	Вентиляція: припливно-витяжна витяжна через квартирки	

1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Обідня зала (із зоною для першокласників) і роздавальня						
	Умивальня перед обіднім залом						
	Буфетна стійка та комора						

4

2.	Кухня, в тому числі: гарячий цех холодний цех цех різання хліба м'ясний та рибний цехи овочевий цех						
3.	Мийна столового, буфетного та кухонного посуду						
4.	Охолоджувальна камера: м'ясних продуктів рибних продуктів молочних продуктів, жирів та гастрономії овочів харчових відходів (у тому числі не охолоджувальне приміщення)						
5.	Комора сухих продуктів, овочів, напоїв, соків						
6.	Завантажувальна і тарна						
7.	Мийна для яєць						
8.	Інвентарна, білизняна						
9.	Гардеробна для персоналу з душовою та туалетом						

10.	Обладнання буфетів						
-----	--------------------	--	--	--	--	--	--

14. Дотримання поточності технологічного процесу приготування страв: _____

15. Забезпечення контролю за температурними режимами високотемпературного, холодильного обладнання (протоколи метрологічної повірки на електричні духові шафи, контрольні термометри тощо):

5

16. Забезпечення дітей умовами з дотримання особистої гігієни:
 кількість рукомийників перед їдальнею з гарячим водопостачанням: _____
 наявність рідкого миючого засобу _____
 наявність електро-, паперових рушників _____

17. Оснащення посудом: _____
 кількість комплектів столового посуду: _____
 кількість комплектів столових приборів: _____
 кількість чайного посуду: _____

18. Оснащення кухонним посудом, меблями цехів харчоблоку (так/ні, їх кількість):
 розробними столами: _____
 розробним інвентарем: _____
 дошками: _____
 ножами: _____

19. Оснащення обідньої зали меблями: _____
 кількість посадкових місць: _____
 площа на 1 місце: _____
 кількість дітей, які харчуються: _____
 з них отримують гаряче харчування: _____
 користуються буфетною продукцією: _____
 достатня кількість меблів (так/ні): _____

20. Достатня кількість прибирального інвентарю (так/ні): _____
 окремо для санвузла (так/ні): _____
 зроблений з матеріалів, що підлягають обробці (металевий, пластиковий тощо): _____

21. Примірне двотижневе меню, погоджене місцевим органом Держпродспоживслужби (так/ні): _____

22. Здійснення виробничого лабораторного контролю готових страв, змивів (так/ні): з періодичністю: _____

23. Наявність документації, яка підтверджує якість харчових продуктів (товаротранспортних накладних, паспортів якості, декларацій виробника тощо): _____

24. Наявність карток-розкладів страв (так/ні): _____
картки, затверджені керівником закладу (так/ні): _____

25. Наявність на харчоблоці документації з організації харчування (так/ні): _____
в повному обсязі (так/ні): _____
чи правильно ведеться: _____

26. Графік харчування учнів:

Зміна	№ перерви, тривалість перерви	Класи
I зміна		
II зміна		

6

27. Відповідальна особа за організацію харчування в закладі (посада, телефон): _____

28. Проведення _____ дератизації _____ та
дезинсекції: _____
самостійно закладом: _____
на договірних засадах (№, дата, назва підприємства): _____

29. Договір про надання послуг щодо вивозу твердих побутових відходів (№, дата, назва підприємства): _____
—

30. Забезпечення вивозу харчових відходів: _____
самостійно закладом: _____
на договірних засадах (№, дата, назва підприємства): _____

31. Забезпечення спецодягом кожного працівника харчоблоку, не менше 2 комплектів для _____ заміни _____ (так/ні): _____

32. Організація прання спецодягу працівників: _____

33. Забезпечення дозволеними дезінфікуючими та миючими засобами в достатній кількості (так/ні): _____

34. Пропозиції щодо поліпшення санітарно-технічного стану харчоблоку, придбання обладнання, _____ покращення _____ роботи _____ харчоблоку тощо: _____

35. Виконання заходів щодо усунення невідповідностей (яких саме, строки): _____

« _____ » _____ 20 _____ року

Директор закладу
(уповноважена особа)

(власне ім'я, прізвище)