



АКТ

КОМІСІЙНОГО ОБСТЕЖЕННЯ У ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ

від 19 11 2024 року

№ _____

Найменування органу державного нагляду (контролю), що здійснює захід:
заступник начальника відділу державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Хмельницького районного управління ГУ Держпродспоживслужби у Вінницькій області Трофімова Галина Іванівна, головний спеціаліст відділу безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини Поліщук Наталія Володимирівна, фельдшер санітарний відділу державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Хмельницького районного управління ГУ Держпродспоживслужби у Вінницькій області Скороцук Міла Нарцизівна

(прізвище, ім'я, по батькові посадової особи, яка здійснює захід)

Посадові та/або уповноважені особи підприємства, треті особи, які були присутні при обстеженні: Заступник начальника відділу освіти і спорту Козятинської міської ради Кондратюк Людмила Василівна

(посада, прізвище, ім'я та по батькові)

Найменування суб'єкта господарювання, щодо діяльності яких здійснюється захід: Опорний комунальний заклад «Ліцей Козятинської міської ради Вінницької області», м. Козятин, вул. Володимира Великого, буд. 29

(іх місцезнаходження)

Тип заходу: комісійний

Вид заходу: обстеження

(перевірка, ревізії, обстеження, огляд, інспектування тощо)

Підстави для здійснення заходу: Розпорядження КМУ від 24.02.2023 № 990-р «Про схвалення Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2023-2024 роках», лист №Вх-12718/02/24 від 23.10.2024 щодо проведення комісійних обстежень закладів освіти Козятинської міської територіальної громади

Предмет здійснення заходу на відповідність вимогам: ст.14,15 Закону України № 2573-IX «Про систему громадського здоров'я» від 06.09.2022, Закону України №1645-III «Про захист населення від інфекційних хвороб» від 06.04.2000, Закону України №771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997, Постанова КМУ від 24 березня № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» із змінами внесеними Постановами КМ №786, 823, 871, 549, №1145 від 04.10.2024, Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти, затверджені наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03.12.2020 № 2532, Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти затверджений наказом МОЗ №2205 від 25.09.2024

ВСТАНОВЛЕНО:

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	так	ні	Нормативне обґрунтування	Опис виявлених порушень вимог законодавства
1	2	3	4	5	6
1	Виробничі та складські приміщення, належним чином ідентифіковані	+		Пункт 1 р. II наказу № 2532 п.14 пп. I Постанови 305	

1.1	<p>Приміщення потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів включають:</p> <p>1. Виробничі приміщення:</p> <p>1) кухня, що складається з наступних виробничих ділянок:</p> <ul style="list-style-type: none"> - гаряча ділянка; - холодна ділянка та ділянка різання хліба; - м'ясна та рибна ділянки; - ділянка борошняних виробів; - ділянка первинної обробки харчових продуктів. <p>2) приміщення для миття кухонного і столового посуду, зворотної тари.</p> <p>2. Складські приміщення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - склад сухих продуктів, овочів, напоїв, соків; - охолоджувальна та/або морозильна камера; - завантажувальна і тарна. <p>3. Обідній зал та умивальники для миття рук.</p> <p>4. Гардеробна та туалет для персоналу</p>	+	+	Додаток 1 Пункт 1 розділу II наказу № 2532	
2	Виробничі та складські приміщення технологічним і холодильним обладнанням, столовим і кухонним посудом, засобами вимірювання, а також кухонним інвентарем оснащені	+		Пункт 2 р. II наказу № 2532	
3	<p>Належне утримання, чищення та дезінфекцію приміщень та обладнання</p> <p>Здійснення ефективних заходів контролю шкідників</p> <p>Запобігання перехресному забрудненню під час здійснення технологічних процесів, розділення потоків:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фізичне - у часі 	+		Пункт 4 р. II наказу № 2532 п.14 пп.1; п.28 Постанови 305	
4	<p>Виробничі приміщення проточною гарячою і холодною питною водою та у кількості, що відповідає потребам діяльності, яка здійснюється в таких приміщеннях забезпечені</p> <p>Вода, що використовується у технологічному процесі та/або для миття відповідає вимогам до води питної ДСанПіН 2.2.4-171-10</p>	+	+	Пункт 12 р. II наказу № 2532 Пункт 4 р. VI наказу № 2532	
5	Оснащення виробничих приміщень умивальниками для миття рук з гарячою і холодною проточною водою, засобами для миття рук, дезінфекційними засобами для обробки рук, а також засобами для сушіння рук (паперовими рушниками або індивідуальними серветками для рук або електрорушниками для рук забезпечено	+		Пункт 13 р. II наказу № 2532 п.33 Постанови 305	
6	Зберігання мийних, які відповідають вимогам Технічного регламенту мийних засобів, затвердженого постановою КМУ № 717 і дезінфекційних засобів, які зареєстровані відповідно до вимог постанови КМУ № 908, інвентарю для прибирання здійснюється в окремих відведених місцях, в умовах з обмеженим доступом та промаркований або має кольорове сигнальне забарвлення	+		Пункт 14, 15,16, 17 розділу II наказу № 2532	
7	Приміщення для миття столового і кухонного посуду, зворотної тари мийними ваннами (у разі потреби посудомийною машиною) обладнані та використовується за призначенням	+		Пункт 18, 19 розділу II наказу № 2532	
8	Миття столового і кухонного посуду, чашок (сканів), столових приборів, зворотної тари в ручний спосіб, їх сушіння і зберігання здійснюються в порядку	+		додатку 2 Пункт 20 розділу II наказу № 2532	
9	Виробничі столи, обробні дошки, кухонний інвентар та кухонний посуд маркуються відповідно до призначення	+		Додаток 3 Пункт 21 р. II наказу № 2532	

10	Харчові відходи з приміщення, в якому наявні харчові продукти, видаляються по мірі заповнення контейнерів у закриті контейнери які забезпечують максимальний рівень захисту від доступу шкідників, легко піддаються миттю, на відстані не менше 10 метрів від закладу. Дотримання періодичності вивезення відходів	+	Підпункт 1,2,3,4' пункту 1 р. IV наказу № 2532
11	Персонал, який здійснює розвантаження харчових продуктів, при переході у зону поводження з харчовими продуктами змінює одяг та мие руки	+	Пункт 2 р. V наказу № 2532
12	До роботи в зоні поводження із харчовими продуктами допускається персонал, який пройшов обов'язковий профілактичний медичний огляд	+	Підпункт 1 пункту 3 р. V наказу № 2532 п.25 Постанова №305
13	Персонал допущений до роботи в зоні поводження із харчовими продуктами пройшов навчання	+	ПП 2 п. 3 р. V наказу № 2532
14	Записи щодо відсутності в персоналі ознак простудних захворювань, кишкової дисфункції, а також нагноєння, порізів, опіків ведуться Особи, які хворіють або є носіями до роботи з харчовими продуктами не допускаються	+	Пункт 4 р. V наказу № 2532 п.25 Постанова №305
15	Інформація про операторів ринку, які постачають харчові продукти, зберігається в закладі загальної середньої освіти протягом шести місяців після дня закінчення мінімального терміну придатності харчових продуктів або дати «вжити до...» Супровідні документи на харчові продукти наявні	+	Пункт 2 розділу VI наказу № 2532 п.23 Пост.№305
16	Непридатні для споживання людиною харчові продукти, а також після спливу їх мінімального терміну придатності та після дати «вжити до...» до закладу не постачаються та не зберігаються	+	Пункт 3 р. VI наказу № 2532 п.20 пп.6 Пост.№305
17	Контроль щодо нагрівання кожної частини харчового продукту, що обробляється, до визначеної температури протягом визначеного часу оператором ринку забезпечено, докази надані	+	Пункт 5 розділу VI наказу № 2532
18	Виробництво готових страв здійснюється відповідно до технологічної документації на страви чи виробу в умовах		Пункт 6 р. VI наказу №2532 п.28,37 Пост. №305
19	Харчові продукти зберігаються в умовах, які зазначені в маркуванні	+	Пункт 7 р. VI наказу № 2532
20	Харчові продукти, у тому числі готові страви, зберігаються в умовах, що забезпечують захист таких харчових продуктів від забруднення	+	Пункт 8 р. VI наказу № 2532
21	Готові страви зберігаються окремо від перероблених та частково перероблених харчових продуктів	+	Пункт 9 р. VI наказу № 2532
22	Постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, розроблено та запроваджено	+	п.13 Постанова №305
22	На потужностях здійснюється ефективний контроль шкідників	+	П. 10 розділу VI наказу № 2532
23	Наказ про організацію харчування		п.11 Пост.№305
24	Журнал щоденного обліку здобувачів освіти/дітей, які харчуються	+	п.14 пп. 6 Постанова№305
25	Дотримання примірною чотиритижневого сезонного меню	+	п.14 Постанова №305

26	Щоденне меню ведеться	+	п.14 Пост.№305
27	Меню-розклад ведеться	+	п.14 Пост. №305
28	Журнал обліку виконання норм харчування ведеться	+	п.14 Пост. №305
29	Бракеражний журнал харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів ведеться	+	п.24 Постанова №305
30	Бракеражний журнал готових страв, виготовлених закладом освіти ведеться	+	п.24 Постанова №305
31	Організація питного режиму створено	+	п.14 Постанова №305
32	Відбирання добових проб здійснюється	+	п.30 Постанова №305
33	Паспортизація харчоблоку проведена	+	
34	заклад освіти забезпечує безоплатне гаряче для: - учнів початкових класів - учнів пільгової категорії - інші	+	п.4 Постанова №305, №1145
35	харчування дітей, що не підлягають безоплатному гарячому харчуванню здійснюється за готівковим або безготівковим розрахунком <i>бюджетних закладів освіти</i> <i>інформація не вказана</i>	+	п.7 Постанова №305
36	Вартість харчування: - учнів початкових класів - учнів пільгової категорії - інші	42,90 50	п.8 Постанова №305, №1145
37	Наявність дітей з особливими дієтичними потребами	+	п.8 Постанова №305
38	Режим харчування організовано: <u>одноразово</u> - сніданок - обід; <u>двохразово</u>	+	п.16 Постанова №305
39	Спосіб харчування: - виготовлення готових страв закладом освіти - інше (виготовлення готових страв на базі харчоблоку закладу освіти та реалізує в інший заклад освіти)	+	п.15 Постанова №305
40	Приготування готових страв для їх споживання здійснюється з дотриманням послідовності та поточності технологічного процесу	+	п.28 Постанова №305
41	Приготування заборонених страв не проводиться	+	п.38 Постанова №305
42	Миття рук перед прийомом їжі організовано	+	п.33 Постанова №305
43	Вологе прибирання усіх приміщень закладу освіти проводиться своєчасно	+	п.9 Санітарний регламент №2205
44	Прибирання санітарних вузлів проводиться своєчасно, згідно вимог	+	п.31 Санітарний регламент №2205
45	Опалення закладу освіти: автономне централізоване Оптимальні показники мікроклімату забезпечені	+	П. 1р.1У Санітарний регламент №2205

46	Провітрювання навчальних приміщень	+	П.6 р. ІУ Санітарний регламент №2205
47	Система водопостачання закладу: централізована децентралізована Система установки доочищення питної води встановлена <i>у приміщенні, міській формі на закладі</i>	+	П.1 р. ІУ Санітарний регламент №2205
48	Система каналізування закладу: централізована малі очисні споруди вигріб	+	П.1 р.ІУ Санітарний регламент №2205
49	Наявність укриття - власне - орендоване	+	
50	Стан укриття та оснащення	+	

Підписи осіб, що брали участь у перевірці

Заступник начальника
відділу державного нагляду
за дотриманням санітарного
законодавства

Трофімова Г.І.

(підпис)

(прізвище, ім'я та по батькові)

Головний спеціаліст відділу
безпеки харчових продуктів
та ветеринарної медицини

Поліщук Н.В.

(підпис)

(прізвище, ім'я та по батькові)

Фельдшер санітарний
відділу державного нагляду
за дотриманням санітарного
законодавства

Скорошук М.Н.

(підпис)

Заступник начальника
управління відділу освіти
Козятинської міської ради
(посада)

Кондратюк Л.В.

(підпис)

(прізвище, ім'я та по батькові)

Посадові та/або уповноважені особи підприємства, треті особи:

Директор

(посада)

(підпис)

Білянєць Олена Анатоліївна

(прізвище, ім'я та по батькові)