



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ
Держпродспоживслужба

STATE SERVICE OF UKRAINE
ON FOOD SAFETY
AND CONSUMERS PROTECTION
SSUFSCP

**ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ
ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ
В ІВАНО-ФРАНКІВСЬКІЙ
ОБЛАСТІ**

вул.Берегова, 24, м. Івано-Франківськ,
76019,
тел./факс (034) 251-13-92,
тел. (034) 251-13-89
E-mail: ifdergprod@vetif.gov.ua,
сайт: www.vetif.gov.ua,
код згідно ЄДРПОУ 40309088

**MAIN ADMINISTRATION
OF SSUFSCP
IN IVANO-FRANKIVSK
REGION**

24, Beregova str., Ivano-Frankivsk,
76019,
fax: (034) 251-13-92,
phone: (034) 251-13-89
E-mail: ifdergprod@vetif.gov.ua,
WEB: www.vetif.gov.ua,
код згідно ЄДРПОУ 40309088

№ ___32-29/224___ від ___26.09.2019___ р.на№ _____ від _____ 20___ р.

**Міському голові
Отунчаку В.В**

Відповідь до листа Івано-Франківської облдержадміністрації від 23.09.2019 року №37/0/7-19/01-129 на виконання п.4 протоколу наради у голови обласної державної адміністрації від 23.09.2019 року інформуємо, що станом на 26.09.2019 року Яремчанським міським відділом головного управління Держпродспоживслужби в області заклад освіти міста розповсюджено рекомендації про включення до тендерної документації вимог при проведенні відкритих торгів щодо харчування у закладах освіти міста та паспорт харчоблоку навчального закладу.

Рекомендації та паспорт додається.

Начальник Яремчанського міського відділу
Вик Редько Н.Я
2-22-55

І.М.Гундяк

Додаток 1

Рекомендації управлінням (відділам) освіти РДА, ОТГ, міських рад про включення до тендерної документації вимог при проведенні відкритих торгів щодо харчування дітей у закладах освіти в Івано-Франківській області

1. Послуги з організації гарячого харчування:
 - 1.1. Витяг з реєстру операторів харчових продуктів.

2. На закупівлю і постачання сировини та харчових продуктів:
 - 2.1. Копія експлуатаційного дозволу (для виробників харчових продуктів).
 - 2.2. Витяг з реєстру операторів харчових продуктів (для постачальників сировини та харчових продуктів).
 - 2.3. Акт перевірки суб'єкта господарювання (учасника торгів), який здійснює постачання сировини та харчових продуктів районними/ міськими управліннями/відділами ГУ ДПСС в області.
 - 2.4. Перелік потужностей/операторів ринку харчових продуктів звідки буде проводитись постачання сировини і харчових продуктів з підтвердженням щодо реєстрації їх в реєстрі операторів харчових продуктів.
 - 2.5. Наявність власних або орендованих приміщень, автотранспорту для перевезення продукції, що відповідають гігієнічним вимогам щодо харчових продуктів.

Додаток 2

ПОГОДЖУЮ ЗАТВЕРДЖУЮ

Начальник

районного/міського
управління/відділу
Головного управління
Держпродспоживслужби в області

« _____ » _____ 201__ р.

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, спецбудоване, 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: