

Довідка

при проведенні обстеження організації харчування в закладі дошкільної освіти (ЗДО) на виконання доручення Чернівецької обласної військової адміністрації від 23.12.2024 року № 63-Г «Про проведення моніторингу роботи харчоблоків закладів загальної середньої та дошкільної освіти області в умовах воєнного стану»

1. Дата обстеження 26.03.2025р.

2. Заклад (адреса, підпорядкування) заклад дошкільної освіти (ясла-садок) комбінованого типу №48 "Гніздовський" вул. Курбасів Скрипник, 2-а м. Чернівці
0957701930

3. Посадові особи Чернівецького районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області: головний спеціаліст відділу державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Півонія ЯСІНСЬКА.

4. В присутності інспектора Терещаківського ЦОЗ МРФБС обласного управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області Богданова Марини Вікторівни, керівника Терещаківського ЦОЗ МРФБС обласного управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області О. М.

Організація харчування

5. Спосіб організації харчування (автономне, аутсорсінг, кейтерінг) 3-х фазове

(п. 15 розділу Організація харчування Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

6. Режим (кратність) харчування та його дотримання

7 раз

(додатки №№1-4 Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти; п. 17 розділу Організація харчування Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

7. Тривалість часу для прийому їжі (тривалість сніданку, другого сніданку, підвечірку і вечері повинна становити не менше ніж 20 хвилин, обіду - 25-30 хвилин) 7 раз

(пп. 1 п.17 розділу Організація харчування Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

8. Наявність щоденного меню-розкладу відповідно до затвердженого сезонного чотирьохтижневого меню для учнів, які погоджуються з Держпродспоживслужбою

наявне

(пп. 5 п. 19 розділу Організація харчування Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

9. Організація харчування дітей, які мають особливі дієтичні потреби

Зі списку дітей, які мають особливі дієтичні потреби

(п.10 Загальної частини Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

14. Організація контролю за дотриманням норм харчування медичним працівником, наявність журналу обліку виконання норм харчування, який заповнюється щодня на підставі меню-розкладу та проведення аналізу виконання норм харчування один раз на чотири тижні. Доведення результатів проведеного аналізу щомісяця до відома керівника відповідного закладу

Ведеться журналом

(пп.4 п. 11 Загальної частини Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

15. Ведення журналу бракеражу харчових продуктів та готових страв

та в ведеться журналом

(п. 24 розділу Організація харчування Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

16. Наявність та ведення журналу «Здоров'я» працівників харчоблоку

ведеться журналом

(пп.4 п. 25 розділу Організація харчування Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

17. Харчування дітей здійснюється відповідно до закріплених норм харчування у закладах дошкільної освіти

визначено в меню, розроблене №305

(додатки №№ 1-4 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р № 305)

18. Наявність наказу по установі по організації харчування

наказ затверджено № 9-а від 01.01.25.

(пп.2 п. 19 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р № 305)

19. Створення бракеражної комісії та організація її роботи в закладі

медична сесія бергеман О.М.

(пп.1 п. 19 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р № 305)

20. Дотримання норм харчування по основним групам харчових продуктів:

- хліб (який) ✓
- масло вершкове тваринне(не менше 72% вмісту молочних жирів) ✓
- молокопродукти (йогурт, кефір, ацидофільне молоко, сир твердий, сир м'який та сир кисломолочний, сметана) ✓
- м'ясо охолоджене (крім водоплавної птиці) ✓
- риба морська ✓
- яйця курячі (крім водоплавної птиці) ✓
- горіхи, бобові та насіння ✓
- сир кисломолочний (не менше 5%) ✓
- сметана (не менше 15%) ✓
- овочі ✓
- фрукти ✓
- харчові жири: рослинна олія, вершкове масло (рафінована олія, що містить більше 50 % мононенасичених жирів і менш ніж 40 % поліненасичених жирів, вершкове масло, що містить не менше ніж 72 % молочного жиру ✓
- напої, виготовлені на місці без додавання цукрів або підсолоджувачів (чай, чай фруктовий, компот, узвар, напої на основі обсмаженого зерна (ячмінь, жито) та цикорію, какао з молоком, какао з напоями на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю) ✓

(додатки №№ 1-4 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р № 305)

21. Контроль за вмістом солі та цурку в готових стравах

ведеться

(пп.2 п. 8 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р № 305)

22. Дотримання питного режиму в закладі (яким чином організовано)

Ксеп'євська Вера

(п. 50 розділу Планування меню Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

23. Дотриманням послідовності та поточності технологічного процесу та рецептури Дотримуються

(п. 28 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

24. Наявність умов для дотримання особистої гігієни персоналом та вихованцями

отримуються

(п. 33 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305; п. 2 розділу XIV та пп.3 розділу IX Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти)

29. Проведення поточних та генеральних прибирань приміщень буфетних та харчоблоку

Готуються, здійснюються, генеральні прибирання здійснюються

(п.п. 14, 16, 17 розділ VII Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти)

31. Водопостачання (цетралізоване або децентралізоване)

(п.п. 1, 2 розділу V Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти)

32. Забезпечення холодною і гарячою проточною водою приміщень їдальні (харчоблоку), буфетних

забезпечуються

(п. 3 розділу V Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти)

35. Відповідність води питної на харчоблоці, буфеті вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10 так

(пп. 1 ст. 22 Закону України «Про питну воду, питне водопостачання та водовідведення» в редакції від 16.10.2020 року; ст. 20 Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»; п. 1 розділу V Санітарного регламенту; п. 3.1 Державних санітарних норм та правил "Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною" (ДСанПіН 2.2.4-171-10))

36. Наявність лабораторних досліджень води (дата, результат)

Від 26.06.2022 №10/1869 Коніє дотримуються

(пп. 5.1, 5.4 Державних санітарних норм та правил "Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною" (ДСанПіН 2.2.4-171-10))

37. В їдальні (харчоблоці) в місцях приєднання ванн до каналізаційної мережі необхідно улаштувати повітряний розрив не менше 20 мм від верху приймальної воронки

(п. 6 розділу V Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти)

38. Підлога у харчоблоках, повинна мати ухил у каналізацію (зливні трапи) з нахилом підлоги до отвору трапу не менше 0,03 %) або інші технологічні рішення, які дозволяють забезпечити чистоту приміщень. Отвори трапу мають бути закриті решітками.

(пп. 2 п. 7 розділу III Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти)

38. Встановлення кранів – змішувачів в приміщеннях харчоблоку та буфетних

налічуються

(п. 3 розділу V Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти)

39.Наявність та використання мийочих та дезінфекційних засобів

+ Віполор - 308 + Мікросейт + Срібна речовина "

(п. 14-17, 19, 21 розділу VII Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти; зареєстровані відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою КМУ від 03.07.2006 року № 908)

40. Документальне підтвердження проведення дезінфекційних заходів (згідно журналу використання дез. засобів та наявних інструкцій з використання)

Так, згідно вимог

(п. 14-17, 19, 21 розділу VII Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти; зареєстровані відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою КМУ від 03.07.2006 року № 908)

41. Працівники забезпечені санітарним одягом для робіт, що пов'язані з організацією харчування та промаркованим спеціальним одягом для прибирання приміщень

Забезпечено

(п. 1 розділу X розділ VIII Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти)

42. Організація проходження медичних оглядів працівників харчоблоку та осіб, які контактують з харчовими продуктами в буфетних:

Медичному огляду підлягало 4 працівників харчоблоку. Представлено особових медичних книжок, 4 допуски до роботи оформлено до 17.03.2026р.

(п. 2 розділу X Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти; ст.26 ЗУ «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», наказ МОЗ України від 23.07.2002 №280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб, постанова КМУ від 23.05.2001 №559 «Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок»)

43. Інші питання:

Виявлені порушення 1. Харчоблок не працює кваліфіковано
ремонт
2. Прислужувачі - безсервісний
сервіс

Про усунення вищезазначених порушень Вам необхідно проінформувати письмово до 22.08.25р.

Головне управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області
(e-mail: consumerbuc12@i.ua).

Підписи: 1. Півонія ЯСІНСЬКА
3. Марина Бурчанок
5. Орагомерарка В

2. _____
4. _____

З довідкою ознайомлено та отримано:

ЗДО/яєла-садох/п'48/Триздесьна
(назва закладу)
вул. Скр.абісеа Курман, 2-А.м. Серідов
(адреса)

Ч-УА-24-12-1689
(реєстраційний номер)
04.12.2024р.

Довідка

про дотримання законодавчих вимог про харчові продукти
при здійсненні моніторингового відвідування
спеціалістами відділу безпечності харчових продуктів
та ветеринарної медицини Чернівецького районного управління Головного
управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області.

I. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ХАРЧОБЛОК (освітлення, опалення,
водопостачання, зонування, перетин, стіни, стеля, підлога, вікна, меблювання,
обладнання – холодильники, контроль за температурним режимом, вентиляція,
рукомийники, мийки для харчових продуктів, умови для зберігання харчових
продуктів тощо):

Харчоблок розташований в призначеному приміщенні.
Харчоблок закладу виглядає: гарячий цех, холодний
цех, овочевий цех. Поточність технологічного процесу
у обробці продуктів харчування: столи із нержавіючої сталі,
інструментарій - окремо для сирого і готової продукції.
Технологічне обладнання у харчоблоку у достатній
кількості - плита - 12 робочих пов. дутевого шафного - 1шт,
м'ясодробило - 2шт., картоплясечка - 1шт., напояльне
обладнання у достатній кількості: холодильники
модульні - 6шт., напояльний насос - 1шт., морозильні
камери - 1шт. Контроль за температурним режимом ведеться.
Вологостатанки - центральні, вентилятор - центральний.
Вікна, освітлення природне та штучне. Протокол
дотримання №123/мод. (зміст вері) від 24.09.2024р. закр.
Термінат №104 від 24.09.2024р. (санітарно-технічний
контроль).

Розговор №81 від 28.09.2024р. з директором
в особі директора, Тимчук Н.В. Акт №81 від 04.09.2024р.
(висновок робіт).

Харчоблок потребує капітального ремонту.

II. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОРГАНІЗАТОРА ХАРЧУВАННЯ (державна
реєстрація/експлуатаційний дозвіл, наявність складу, холодильників для
харчових продуктів, запровадження системи НАССР, персонал, навчання
персоналу, медичний огляд тощо) :

Адреса: м. Київ, вул. М. Шашкевича, 10/12. Н-ш. 04.12.2022р.
Найвищий класифікаційний рівень - Категорія
мале, 1 морозильна камера.

Персонал - 4 особи, мед. огляд: до 18.03.2023р.,
до 18.03.2023р., до 18.03.2023р., до 18.03.2023р.

Навчання персоналу 04.03.2023р. Тема: Правила
м'яса та дегустация кув персоналу.

2

III. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПОСТАЧАЛЬНИКІВ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (державна реєстрація/експлуатаційний дозвіл, види харчових продуктів, умови постачання до харчоблоку, наявність спеціалізовано транспорту, наявність складських приміщень, холодильників для зберігання харчових продуктів, маркування харчових продуктів, наявність супровідних документів на харчові продукти, простежуваність тощо):

Додається додаток №1

2

2

IV. ПОСТІЙНО ДІЮЧІ ПРОЦЕДУРИ, ЗАСНОВАНІ НА ПРИНЦИПАХ СИСТЕМИ АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (СИСТЕМА НАССР)
(розроблено та запроваджено):

Указ № 45 а-од від 06.04.2020 про створення
робочої групи НАССР.
Розроблено, затверджено, запроваджено систему
НАССР

V. ВИСНОВКИ:

- Харківська потребує капітального ремонту
- Відсутня інформація - вистачає лише вибірково
- Затверджено запровадження системи НАССР.

Дата перевірки: 26.03.2025р.

Підписи:

 = Марина Богданок
(ПІБ, посада)
 Драгомирчук
(ПІБ, посада)
 Мар'яна Р. Рымкевич
(ПІБ, посада)

(ПІБ, посада)