

**АКТ
КОМІСІЙНОГО ОБСТЕЖЕННЯ
У ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ**

від 22 квітня 2025 року

№ 28

Найменування органу державного нагляду (контролю), що здійснює захід:

Головний спеціаліст відділу безпеки середовища життєдіяльності управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства ГУ Держпродспоживслужби у Вінницькій області Тарнавська Людмила Петрівна, заступник начальника відділу державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Хмільницького районного управління ГУ Держпродспоживслужби у Вінницькій області Трофімова Галина Іванівна, начальник відділу освіти департаменту гуманітарної політики Козятинської міської ради Глибочук Ольга Іванівна

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

Посадові особи, які були присутні при обстеженні Директор Білянець Олена

Анатоліївна В.В. Директора Терешук Богдан Анатолійович

(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», вул. Володимира Великого, 29 м. Козятин Хмільницький район Вінницька область, код 38986337

(їх місцезнаходження)

Тип заходу: комісійний

Вид заходу: обстеження

(перевірка, ревізія, 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 №01/15/869 від 22.10.2024 (№Вх-12718/02/24 від 23.10.2024) щодо проведення комісійних обстежень закладів освіти Козятинської міської ради

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», 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 25.09.2020, Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів №234 від 24.03.2016

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 розділу II наказу N 2532 п. 14 пп.І Постанова №305	

2	Виробничі та складські приміщення технологічним і холодильним обладнанням, столовим і кухонним посудом, засобами вимірювання, а також кухонним інвентарем оснащені	+		Пункт 2 розділу II наказу N 2532 п. 14 пп.11 Постанова №305	
3	Вимоги до розташування приміщень та обладнання і організація потоків руху харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, дотримані	+		Пункт 4 розділу II наказу N 2532 п. 14 пп.13 Постанова №305	
4	Виробничі приміщення проточною гарячою і холодною питною водою, що відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10, у кількості, що відповідає потребам діяльності, яка здійснюється в таких приміщеннях, забезпечені - що використовується у технологічному процесі та/або для миття харчових продуктів	+		Пункт 12 розділу II наказу N 2532 п. 14 пп.11 Постанова №305 Пункт 4 розділу VI наказу N 2532	
5	Виробничі приміщення умивальниками для миття рук з гарячою і холодною проточною водою, засобами для миття рук, дезінфекційними засобами для обробки рук, а також одноразовими паперовими рушниками для рук (або індивідуальними серветками для рук або електрорушниками для рук (за умови відсутності ризику попадання повітря з електрорушника на харчові продукти чи поверхні, які з ними контактують), оснащені	+		Пункт 13 розділу II наказу N 2532 п. 14 пп.13 Постанова №305	
6	Зберігання мийних і дезінфекційних засобів, інвентарю для прибирання здійснюється в окремих відведених місцях, в умовах з обмеженим доступом	+		Пункт 14 розділу II наказу N 2532	
7	Інвентар для прибирання промаркований або має кольорове сигнальне забарвлення, відповідно до призначення	+		Пункт 15 розділу II наказу N 2532	
8	Приміщення для миття столового і кухонного посуду, зворотної тари мийними ваннами (та в разі потреби посудомийною машиною, використовується за призначенням з дотриманням вимог правил експлуатації) обладнані	+		Пункт 18,19 розділу II наказу N 2532	

9	Миття столового і кухонного посуду, чашок (стаканів), столових приборів, зворотної тари в ручний спосіб, їх сушіння і зберігання здійснюються в порядку, наведеному в додатку 2 до наказу N 2532	+		Пункт 20 розділу II наказу N 2532	Додаток до статті 111 Кодексу та збірника заборонено кухонного посуду
10	Виробничі столи, обробні дошки, кухонний інвентар та кухонний посуд маркуються відповідно до призначення	+		Пункт 21 розділу II наказу N 2532	
11	Харчові відходи: - виносяться з приміщення не рідше, ніж 1 раз у зміну; - розміщуються у закритих контейнерах, на відстані не менше 10 метрів від закладу; - вивіз харчових відходів здійснюється на підставі договору	+		Підпункт 1,2,4 пункту 1 розділу IV наказу N 2532	
12	До роботи в зоні поводження із харчовими продуктами допускається виключно персонал: - який пройшов обов'язковий профілактичний медичний огляд; - пройшов навчання щодо вимог наказу N 2532, що підтверджено відповідними записами	+	+	Підпункт 1, 2 пункту 3 розділу V наказу N 2532 п. 25 Постанова №305	
13	Записи щодо відсутності в персоналі ознак простудних захворювань, дисфункції кишківника, а також гнійничкових захворювань, ведуться Особи, які хворіють або є носіями до роботи з харчовими продуктами не допускаються	+		Пункт 4 розділу V наказу N 2532 п. 25 Постанова №305	
14	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..."	+		Пункт 2 розділу VI наказу N 2532	
15	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 розділу VI наказу N 2532	

16	Контроль термічної обробки харчового продукту забезпечується нагрівання кожної частини харчового продукту, що обробляється, до визначеної температури протягом визначеного періоду часу, з відповідними записами	+		Пункт 5 розділу VI наказу N 2532	
17	Харчові продукти та виробництво готових страв та здійснюється відповідно до технологічної документації на страви чи виробу в умовах, що забезпечують захист харчових продуктів від забруднення	+		Пункт 6, 8 розділу VI наказу N 2532	
18	Харчові продукти зберігаються відповідно до умов, які зазначені в маркуванні відповідних харчових продуктів	+		Пункт 7 розділу VI наказу N 2532	
19	Виготовлення готових страв здійснюється відповідно до технологічної документації та зберігаються окремо від не перероблених та частково перероблених харчових продуктів, приготування заборонених страв не проводиться	+		Пункт 9 розділу VI наказу N 2532 п. 28, 38,47 Постанова №305	
20	На потужностях із виробництва та обігу харчових продуктів здійснюється ефективний контроль шкідників	+		Пункт 10 розділу VI наказу N 2532	
21	Постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, розроблено та запроваджено	+		Пункт 1 розділу II наказу N 2532 п. 13 Постанова №305	
22	Наказ про організацію харчування	+		п.11 Пост.№305	
23	Журнал щоденного обліку здобувачів освіти/дітей, які харчуються	+		п.14 пп. 6 Постанова№305	
24	Дотримання примірною чотиритижневого сезонного меню	+		п.14, 35 Постанова №305	
25	Щоденне меню ведеться	+		п.14 Пост.№305	
26	Меню-розклад ведеться	+		п.14 Пост. №305	
27	Журнал обліку виконання норм харчування ведеться	+		п.11 Пост. №305	
28	Бракеражний журнал харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів ведеться	+		п.24 Постанова №305	
29	Бракеражний журнал готових страв, виготовлених закладом освіти ведеться	+		п.24 Постанова №305	

30	Організація питного режиму створено	+	п.14 Постанова №305	
31	Відбирання добових проб здійснюється	+	п.29, 30 Постанова №305	
32	Заклад освіти забезпечує безоплатне гаряче для: - учнів початкових класів - учнів пільгової категорії - інші	+	п.4 Постанова №305	
33	Вартість харчування: - учнів початкових класів 42,80 - учнів пільгової категорії 50,24 - інші - талон 35 грн	+	п.8 Постанова №305	
34	Наявність дітей з особливими дієтичними потребами <i>всупереч</i>	+	п.8 Постанова №305	
35	Режим харчування організовано: <u>одноразово</u> - сніданок + - обід; <u>двохразово</u>	+	п.16 Постанова №305	
36	Миття рук для здобувачів освіти організовано Рукомийники протічною гарячою, холодною водою забезпечені	+	п.33 Постанова №305 п.2 р. IV, п.2 р. VI Санітарний регламент №2205	
37	Опалення закладу освіти: автономне <i>ПП "Хмельський"</i> централізоване Оптимальні показники мікроклімату забезпечені	+	П.1р.IV Санітарний регламент №2205	
38	Провітрювання навчальних приміщень	+	П.6 р. IV Санітарний регламент №2205	
39	Система водопостачання закладу: <u>централізована</u> <u>децентралізована</u> Система установки доочищення питної води встановлена <i>всупереч</i>	+	П.1 р. IV Санітарний регламент №2205	
40	Система каналізування закладу: <u>централізована</u> малі очисні споруди вигріб	+	П.1 р. IV Санітарний регламент №2205	
41	Наявність та стан укриття	+		

Враховуючи вищевикладене, рекомендуємо:

№	Заходи	Термін виконання	Відповідальний виконавець

1.	Додбладати статки для сирки та зернішки габаритного кухонного посуду.	80 01.09.25	Директор закладу

Підписи осіб, що брали участь у перевірці

Головний спеціаліст відділу,
безпеки середовища
життєдіяльності управління
державного нагляду
за дотриманням санітарного
законодавства ГУ
Держпродспоживслужби у
Вінницькій області

(посада)

Людмила ТАРНАВСЬКА

(підпис)

(прізвище, ім'я та по батькові)

Заступник начальника
відділу державного нагляду
за дотриманням санітарного
законодавства
Хмельницького районного
управління ГУ
Держпродспоживслужби у
Вінницькій області

Галина ТРОФІМОВА

Начальник відділу освіти
Департаменту гуманітарної
політики Козятинської
міської ради

(посада)

Ольга ГЛИБОНЧУК

(підпис)

(прізвище, ім'я та по батькові)

Посадові особи закладу

Директор ліцею

(посада)

Олена БІЛЯНЕЦЬ

(прізвище, ім'я та по батькові)

В.О. директора

Олександр Б. А.