



Броварський ліцей №11
Броварської міської ради Броварського району Київської області
Адреса: 07400, м. Бровари, вул. М. Лагунової, 17-А

ПРОГРАМА- ПЕРЕДУМОВА
системи НАССР
зберігання сировини, матеріалів та готової продукції
(ПП-11)

Лист ідентифікації статусу документа

	Посада	ПІБ	підпис	Дата
ЗАТВЕРДЖЕНО	Директор	Ткачук І.О.		01.09.22
РОЗРОБЛЕНО	Заступник директора	Сліпкань С.В.		01.09.22

ПП 11	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ, МАТЕРІАЛІВ ТА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»	04-2020	09-2022	1	10

1 МЕТА ТА СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

- 1.1 Програма-передумови розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності харчоблоку Броварського ліцею №11 та реалізації вимог стандарту НАССР.
- 1.2 Програма-передумови встановлює єдиний порядок робіт із складування та зберігання сировини, матеріалів і готової продукції Броварського навчально-виховного об'єднання.
- 1.3 Положення програми-передумови є обов'язковими для ознайомлення та виконання посадовими особами закладу освіти, які задіяні у вищезгаданих процесах.

2 ТЕРМІНИ, ВИЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ

Абревіатура/ скорочення	Розшифровка
ПП	Програма-передумова – базові умови і діяльність (що відносяться до безпеки харчових продуктів) необхідні для підтримки гігієни навколишнього середовища по всьому харчовому ланцюгу, прийнятною для виробництва, обігу та постачання безпечних кінцевих продуктів і безпечних харчових продуктів для вживання людиною
НАССР	Система аналізу ризиків і критичні контрольні точки (англійська абревіатура – Hazard Analysis and Critical Control Point)
Група безпечності харчових продуктів	Робоча група по розробці та забезпеченню функціонування системи управління безпечності харчових продуктів (група безпечності харчових продуктів)
ХП	Харчовий продукт
НЧ	Небезпечні чинники – біологічні, хімічні або фізичні речовини в харчовому продукті, або стан харчового продукту, який потенційно здатний спричинити негативний вплив на здоров'я
Б, Ф, Х	Біологічні, фізичні, хімічні небезпечні чинники

3 ВСТАНОВЛЕНА ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

- 3.1 Відповідальність за належне складування та зберігання сировини, допоміжних та пакувальних матеріалів, в тому числі контроль дотримання встановлених вимог щодо умов її зберігання (температура, вологість та інше) покладено на комірника Іванову Т.Я.
- 3.2 Відповідальність за належне складування та зберігання готової продукції, в тому числі контроль дотримання встановлених вимог щодо умов її

ПП 11	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ, МАТЕРІАЛІВ ТА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»	04-2020	09-2022	1	10

зберігання (температура, вологість та інше) покладено на кухарів харчоблоку: Бутенко Н.І., Рикуну А.М.

- 3.3 Додатковий контроль дотримання положень даної програми-передумови здійснюють члени групи безпечності.
- 3.4 Загальний контроль дотримання положень даної програми-передумови здійснює керівник групи безпечності.

4 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ РОБІТ

4.1 Загальні положення

- 4.1.1 Броварське навчально-виховне об'єднання вживає заходи щодо збереження та підтримання належної якості сировини, допоміжних матеріалів та готової продукції на всіх етапах виробничого процесу.
- 4.1.2 Умови зберігання сировини, допоміжних матеріалів та готової продукції щоденно контролюються на відповідність вимогам НД та інших встановлених вимог.
- 4.1.3 Пакування, складування та зберігання сировини, допоміжних матеріалів та готової продукції здійснюється у відповідності з вимогами нормативних документів на продукцію.
- 4.1.4 Всі складські приміщення, де зберігається сировина, допоміжні матеріали та готова продукція, оснащені повіреними та ідентифікованими засобами вимірювальної техніки (гігрометрами, термометрами, тощо). Відповідна температура повітря та вологість на складах зберігання продукції контролюється за допомогою гігрометра психометричного.
- 4.1.5 Порядок ідентифікації та періодичність перевірки засобів вимірювальної техніки, що забезпечують достовірність вимірювань на складах, проводиться відповідно до настанови з використання.

4.2 Визначення умов зберігання

- 4.2.1 Оптимальні умови та терміни зберігання сировини, допоміжних матеріалів та готової продукції визначені маркуванням, що нанесена на продукції, та додатково нормативною документацією, згідно якої виготовлено продукт.
- 4.2.2 Члени групи безпечності аналізують усі вимоги до умов зберігання сировини, допоміжних матеріалів та готової продукції та визначають загальні допустимі норми по температурі та вологості для кожного з приміщень.
- 4.2.3 Результати критичного аналізування групою безпечності умов та термінів зберігання продукції знаходять своє відображення у відповідних пам'ятках, що містяться в Бланку контролю температури в холодильних камерах (Ф-01). Інформація під підпис доводиться до відома відповідальних осіб, що контролюють умови зберігання.
- 4.2.4 Контроль актуальності інформації в пам'ятках здійснюють члени групи безпечності.

ПП 11	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ, МАТЕРІАЛІВ ТА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»	04-2020	09-2022	2	10

- 4.2.5 Сировина з умовами зберігання -18°C зберігається в морозильній камері № 10 (морозильне відділення), 11, 12,
- сировина з умовами зберігання $0 - -5^{\circ}\text{C}$ зберігається в морозильній камері № ,
 - сировина з умовами зберігання $0 - 5^{\circ}\text{C}$ зберігається в холодильній камері № 10,
 - сировина з умовами зберігання $5 - 12^{\circ}\text{C}$ зберігається в холодильній камері № - ,
 - сировина з умовами зберігання до 25°C зберігається в камері № - ,
 - готова продукція зберігається в холодильній камері № - .

На упаковках (тарі) розміщується інформація в довільній формі, в якій міститься назва, кількість та кінцевий термін придатності продукції, що зберігається. Відповідальні за актуальність інформації щодо умов зберігання покладено на комірника Іванову Т.Я.

4.3 Контроль дотримання умов зберігання сировини, допоміжних матеріалів та готової продукції

4.3.1 Контроль умов та термінів зберігання сировини, допоміжних матеріалів та готової продукції в процесі здійснюється постійно в процесі виробничої діяльності. Всі співробітники харчоблоку несуть відповідальність за неповідомлення керівника групи безпечності або членів групи безпечності про будь-які відхилення або порушення встановлених вимог.

4.3.2 Контроль температурних режимів і відносної вологості повітря в процесі зберігання сировини, допоміжних матеріалів та готової продукції здійснюється щодня відповідно затвердженому графіку встановленими відповідальними особами в коморі та зонах приготування їжі та готової продукції з обов'язковою реєстрацією отриманих даних в Журнал контролю температури та вологості у виробничих приміщеннях (Ж-06).

4.3.3 Вибірковий контроль дотримання встановлених умов та термінів зберігання сировини здійснюють члени групи безпечності та адміністрація закладу під час відвідання відповідного приміщення, де зберігається сировина, допоміжні матеріали та готова продукція.

4.3.4 Відповідальна особа щоденно здійснює додатковий контроль температури, вологості, ведення Журналів та достовірність записів у них.

4.3.5 В разі виявлення порушень або відхилень складається *Акт невідповідності*, який містить назву складу, причини виявлених порушень, заходи по їх усуненню, коригувальні дії, відповідальних осіб та терміни впровадження коригувальних дій. Інформація своєчасно доводиться до відома керівника групи безпечності та директора, який приймає рішення про подальше використання сировини/пакувальних матеріалів або реалізації готової продукції. Акти по всіх виявлених невідповідностях щодо умов зберігання сировини, допоміжних матеріалів та готової продукції зберігаються у директора.

ПП 11	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ, МАТЕРІАЛІВ ТА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»	04-2020	09-2022	3	10

4.3.6 Сировина/допоміжні матеріали/готова продукція відносно якої виявлено відхилення, повинна бути відповідно промаркована, відставлена в окремо виділене місце до прийняття рішення про її подальше використання.

Описова частина

Належні умови для зберігання готових харчових продуктів, не перероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів забезпечено

Харчоблок Броварського навчально-виховного об'єднання відповідно до проєктної місткості включає: приміщення для миття столового посуду, комору, приміщення первинної обробки продуктів та приміщення для приготування та видачі готової продукції.

В цих приміщеннях забезпечено дотримання санітарних норм і правил, у тому числі товарного сусідства, температурний режим. На харчоблоці немає зустрічних потоків сирови і готової продукції. Оснащений витяжною вентиляцією, забезпечений достатньою кількістю холодної і гарячої проточної води.

Приміщення мають достатню площу та оснащені обладнанням для забезпечення умов зберігання. Принцип використання насамперед партій тих продуктів, у яких раніше закінчується строк придатності, впроваджено. В необхідному обладнанні для зберігання харчових продуктів дотримуються умови зберігання у разі повної завантаженості приміщення з проведенням контролю за режимами температури та вологості.

Відповідальність за виконання даної програми несуть: директор закладу освіти, заступники директора з НВР та АГЧ, медична сестра, комірник.

Наказом керівника закладу призначена відповідальна особа комірник, за приймання продуктів харчування та продовольчої сировини (по якості та кількості та своєчасне переміщення товару в спеціальне приміщення з відповідними умовами зберігання) (Додаток)

Відповідальність за технологічне обладнання наказом директора покладається на заступника директора з АГЧ (Додаток)

Відповідальні за отримання молочної та хлібобулочної продукції наказом директора закладу покладається на працівників (Додаток)

Комірник контролює умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини до закладу, відповідає за якість та асортимент продуктів харчування, продовольчої сировини, які прийнято до закладу, за додержання вимог санітарного законодавства при їх зберіганні, здійснює їх облік у Книзі складського обліку.

Інструкція прийому продуктів харчування та продовольчої сировини від бази постачальника.(Додаток)

ПП 11	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ, МАТЕРІАЛІВ ТА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»	04-2020	09-2022	4	10

Продукти, які особливо швидко псуються, зберігаються в холодильному обладнанні (холодильники побутові, холодильні шафи, прилавки, морозильні камери). Молочні та м'ясні продукти зберігаються в окремому холодильному обладнанні. У випадках зберігання їх разом слід забезпечити товарне сусідство.

Схема розташування обладнання комори (Додаток)

Перелік оснащення комори (Додаток)

Під час складування та зберігання для уникнення псування сировини та продуктів харчування в складських приміщеннях необхідно дотримуватися порядку використання системи поновлення товарних запасів (FIFO, FEFO)

FIFO (Firstin, firstout) перший прийшов – перший пішов, тобто ту сировину, яка першою надійшла на склад, першою має бути передано на виробництво.

FEFO (Firstexpire ,Firstout) перший закінчується перший виходить, тобто ту сировину, у якої раніше закінчується термін придатності, слід передати на виробництво в першу чергу.

Перед складуванням сировини та матеріалів потрібно впевнитися в тому, що:

- журнал складського обліку заповнений повністю;
- упаковка прийнятого товару не пошкоджена, наявність всіх ярликів та стікерів;
- місце для складування отриманої сировини вільне, але якщо ні, потрібно підготувати його, використовуючи принцип FIFO. Якщо це стелаж, потрібно перемістити всі “старі” партії вперед на перший ряд, якщо це полети, то потрібно підписати “Використати в першу чергу”.

Частота завезення продуктів, у тому числі продуктів, що швидко та особливо швидко псуються (м'ясо, риба, сир, сметана тощо), повинна суворо відповідати термінам реалізації та умовам зберігання продуктів, що швидко та особливо швидко псуються.

Терміни реалізації та умови зберігання продуктів, що швидко та особливо швидко псуються (Додаток)

Облік продуктів харчування та продовольчої сировини, яка надходить від постачальників фіксується в книзі складського обліку (Додаток) та журналі бракеражу сирової продукції(Додаток)

При централізованій доставці продуктів харчування приймання продуктів підтверджується розпискою комірника у супровідному документі постачальника, та штампом (печаткою) закладу.

Постачальники продуктів харчування та продовольчої сировини підтверджують якість та безпечність продукції сертифікатами, деклараціями про якість та іншими супровідними документами.

Приміщення та технічне обладнання, які використовуються для зберігання продуктів харчування та продовольчої сировини оснащені приладами для вимірювання температури та вологості з обов'язковою фіксацією в журналі температурного режиму:

ПП 11	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ, МАТЕРІАЛІВ ТА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»	04-2020	09-2022	5	10

журнал контролю за режимом температури в холодильному обладнанні
(Додаток)

журнал контролю за режимом вологи в складських приміщеннях
(Додаток)

Приміщення для зберігання неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, спроектовані так, щоб не допустити забруднення під час зберігання, прибирання, миття та за потреби проведення дезінфекції й запобігати проникненню шкідників

Розміщення технологічного і холодильного обладнання забезпечує зручний зв'язок між приміщеннями і передбачає послідовність потоків технологічного процесу, забезпечує відсутність перехресних потоків сировини, харчових відходів, прибирання, миття та дезінфекції та запобігання проникненню шкідників.

Основні вимоги до обладнання комори для зберігання продуктової сировини та овочів (Додаток)

Комора та овочесховище оснащені необхідним обладнанням, меблями, посудом, інвентарем, у тому числі для відкривання тари, засобами вимірювання, гирями, тарою.

Овочесховище розташоване в підвальному приміщенні під харчоблоком. Оснащене дерев'яними підтоварниками для зберігання мішків з овочами, тарою.

Схема розташування обладнання комори (Додаток)

Перелік оснащення комори (Додаток)

Стелажі, шафи, рундуки для зберігання продуктів харчування підняті від підлоги на 15 см та 20 см від стіни для забезпечення можливості прибирання та проведення дезінфекційних заходів.

Всі холодильні установки у коморі оснащені термометрами для контролю температурного режиму.

Приміщення комори та овочесховища забезпечено приладом для вимірювання вологості.

Для підтримки температурного режиму в коморі встановлено електричний вентиляційний вентилятор.

Овочі зберігаються підняті від підлоги на 15 см (на підтоварниках) та 20 см від стіни для забезпечення можливості прибирання та проведення дезінфекційних заходів.

Приміщення комори та овочесховища оснащене термометрами для контролю температурного режиму.

Інструкція по прибиранню приміщень харчоблоку (кухні, приміщень приймання, зберігання та обробки продуктів харчування та харчової сировини)
(Додаток)

ПП 11	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ, МАТЕРІАЛІВ ТА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»	04-2020	09-2022	6	10

Санітарно-гігієнічний режим на харчоблоці (кухні та приміщень для отримання, зберігання продуктів харчування та продовольчої сировини), вимоги до устаткування і інвентарю (Додаток)

В складських приміщеннях, коморах, овочесховищах на харчоблоці закладу освіти не допускається наявність гризунів та комах (мух, тарганів, комірних шкідників). Адміністрація закладу повинна забезпечити проведення протягом усього року заходів з попередження появи гризунів та комах на території та в усіх приміщеннях.

У випадку появи гризунів або комах дозволяється тільки механічні засоби боротьби з ними: використання хімічних препаратів дозволено лише спеціалістами з дезінфекційної служби (п.5.6 Інструкція)

Інструкція щодо запобігання проникненню шкідників (проведення дезінсекції і дератизації) на територію закладу дошкільної освіти (Додаток)

Договір № 04-7832 на закупівлю послуг «Послуги із санітарно-гігієнічної обробки приміщень» код 90920000- 2 за ДК 021-2015 (послуги з дезінсекції та дератизації навчальних закладів Дніпровського району м. Києва) (Додаток)

Генеральне прибирання приміщень харчоблоку проводиться один раз на тиждень (наприкінці тижня) з використанням мийних засобів та один раз на місяць з використанням дезінфекційних засобів (розділ 7 п.13 Санітарного регламенту).

План мийки і дезінфекції приміщень харчоблоку (Додаток)

Журнал проведення генеральних прибирань приміщень харчоблоку (Додаток)

Графік прибирання приміщень харчоблоку (Додаток)

ПП 11	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ, МАТЕРІАЛІВ ТА ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»	04-2020	09-2022	7	10

Термін реалізації

та умови зберігання продуктів, що швидко псуються

Найменування продукту	Термін зберігання	Температура зберігання
М'ясні напівфабрикати великими шматками	Не більше 48 годин	Від +2*С до +6*С
М'ясо заморожене	5 діб	Нижче 0*С
Печінка: охолоджена	24 години	«
заморожена	48 годин	«
М'ясо птиці : охолоджене	48 годин	«
заморожене	72 години	«
Ковбаси варені вищого гатунку	72 години	«
першого гатунку	48 годин	«
Сосиски, сардельки вищого і першого гатунку	48 годин	«
Риба всіх найменувань охолоджена	24 години	Від 0*С до -2*С
Риба і рибні продукти всіх найменувань морожені	48 годин	«
Риба заморожена	14 діб	Від -4*С -6*С
Молоко па стерилізоване, вершки, ацидофілін	36 годин	Від +2*С до +6*С
Кефір	36 годин	«
Сметана (фляжка)	72 години	«
Сметана фасована	Згідно терміну на упаковці	Від 0*С до -2*С
Сир жирний і напівжирний	36 годин	«
Масло вершкове: брусочками	6 годин	«
упаковка	Згідно терміну на упаковці	
Яйця	21 добу	«
Продукція дитячих молочних кухонь	24 години	18 годин
Капуста білокачанна свіжа зачищена	12 годин	Від +2*С до +6*С
Петрушка , селера оброблені (напівфабрикат):		
Зелень	18 годин	«
Корінь	24 години	«
Цибуля зелена оброблена	18 годин	«
Кріп оброблений	18 годин	«
Овочі відварені неочищені	6 годин	«