



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

ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА
системи НАССР
щодо належного планування виробничих, допоміжних
та побутових приміщень

(ПП-1)

Лист ідентифікації статусу документа

	Посада	ІПБ	підпис	Дата
ЗАТВЕРДЖЕНО	Директор	Ткачук І.О.		01.09.22
РОЗРОБЛЕНО	Заступник директора	Сліпкань С.В.		01.09.22
ПП 1	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень»	04-2020	09-2022	1	16

1. МЕТА ТА СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

- 1.1 Програма-передумова розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності харчоблоку Броварського ліцею №11 та реалізації вимог стандартів НАССР.
- 1.2 Програма-передумова системи НАССР передбачає планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень охоплює процеси направлені на уникнення перехресного забруднення.
- 1.3 Програма-передумова враховує потенційні джерела зараження, описує заходи, направлені на усунення або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктів до прийняттого рівня шляхом належного планування та організації потоків руху.
- 1.4 Положення програми-передумови є обов'язковими для ознайомлення та виконання співробітниками всіх структурних підрозділів Суб'єкта господарювання.
- 1.5 Локальну відповідальність за усунення або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктів в структурних підрозділах Суб'єкта господарювання, несуть керівники підрозділів.
- 1.6 Загальну відповідальність за усунення або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктів до прийняттого рівня шляхом належного планування та організації потоків руху у Суб'єкта господарювання покладено на керівника групи безпечності.

2. ПРИЙНЯТІ СКОРОЧЕННЯ

Абревіатура/скорочення

Розшифровка

Суб'єкт господарювання	Броварський ліцей №11 Броварської міської ради Броварського району Київської області
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 – H azard A nalysis and C ritical C ontrol P oint)
Група безпечності харчових продуктів	Робоча група по розробці та забезпеченню функціонування системи управління безпечності харчових продуктів (група безпечності харчових продуктів)
ХП	Харчовий продукт
НЧ	

ПП 1	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень»	04-2020		09-2022	1	16

Небезпечні чинники – біологічні, хімічні або фізичні речовини в харчовому продукті, або стан харчового продукту, який потенційно здатний спричинити негативний вплив на здоров'я
Біологічні, фізичні, хімічні небезпечні чинники

Б, Ф, Х

3. Опис планування потужності

3.1. Харчоблок Броварського ліцею №11 має необхідний набір приміщень, зон, розрахованих на роботу з сировиною: приміщення для миття столового посуду, комори: зона для сипучих продуктів, зона збереження продуктів, що швидко псуються з холодильними шафами та морозильними камерами (м'ясо-рибна, молочна продукція, гастрономія, фруктові-овочеві), приміщення первинної обробки продуктів, зона приготування їжі, зона видачі готової продукції, роздягальня та вбиральня для персоналу.

3.2. Схема розташування приміщень, зон харчоблоку Броварського ліцею №11 оформлене у вигляді графічної схеми (Додаток 1, 2).

3.3. На схемах зазначаються шляхи руху сировини, готової продукції, персоналу та відходів з виключенням місць можливого перехрещення (з розділенням у часі відповідно до режиму харчування здобувачів освіти та згідно з графіком обробки приміщень) (Додаток 3-5).

Для унеможливлення уникнення перехрещення розроблені і затверджені заходи, направлені на усунення або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктів до прийняттого рівня (з розділення в часі).

Планувальне рішення приміщень харчоблоку забезпечує послідовність технологічного процесу, що виключають зустрічні потоки сировини і готової продукції.

3.4. Харчоблок обладнаний усім необхідним технологічним обладнанням в справному стані, столами для обробки продуктів харчування, шафами, стелажми в достатній кількості, з метою дотримання технологічних процесів.

3.5. Технологічне обладнання розміщено на харчоблоці у відповідності до технологічних процесів в належній послідовності.

3.6. Технологічне обладнання, виробничі столи та інше устаткування, мають відповідне маркування щодо їх використання.

3.7. Планування, конструкція та розмір приміщень в яких здійснюються будь-які операції пов'язані з харчовою продукцією дозволяють:

1) проводити технічне обслуговування, утримання, очищення, прибирання, дезінфекцію, що сприяє запобіганню або мінімізації рівня забруднення. Відповідні записи проведених заходів заносяться до Журналу санітарного стану харчоблоку (Ж-01. Контрольні листи).

2) забезпечувати захист від накопичення бруду, контакту з токсичними матеріалами, попадання частинок в харчову продукцію та формування конденсату або небажаної плісняви на їх поверхнях;

ПП 1	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень»	04-2020		09-2022	2	16

3) забезпечувати дотримання відповідного температурного режиму в достатньому обсязі при обробці, зберіганні ХП і дозволяє ведення моніторингу цих температур з їх реєстрацією;

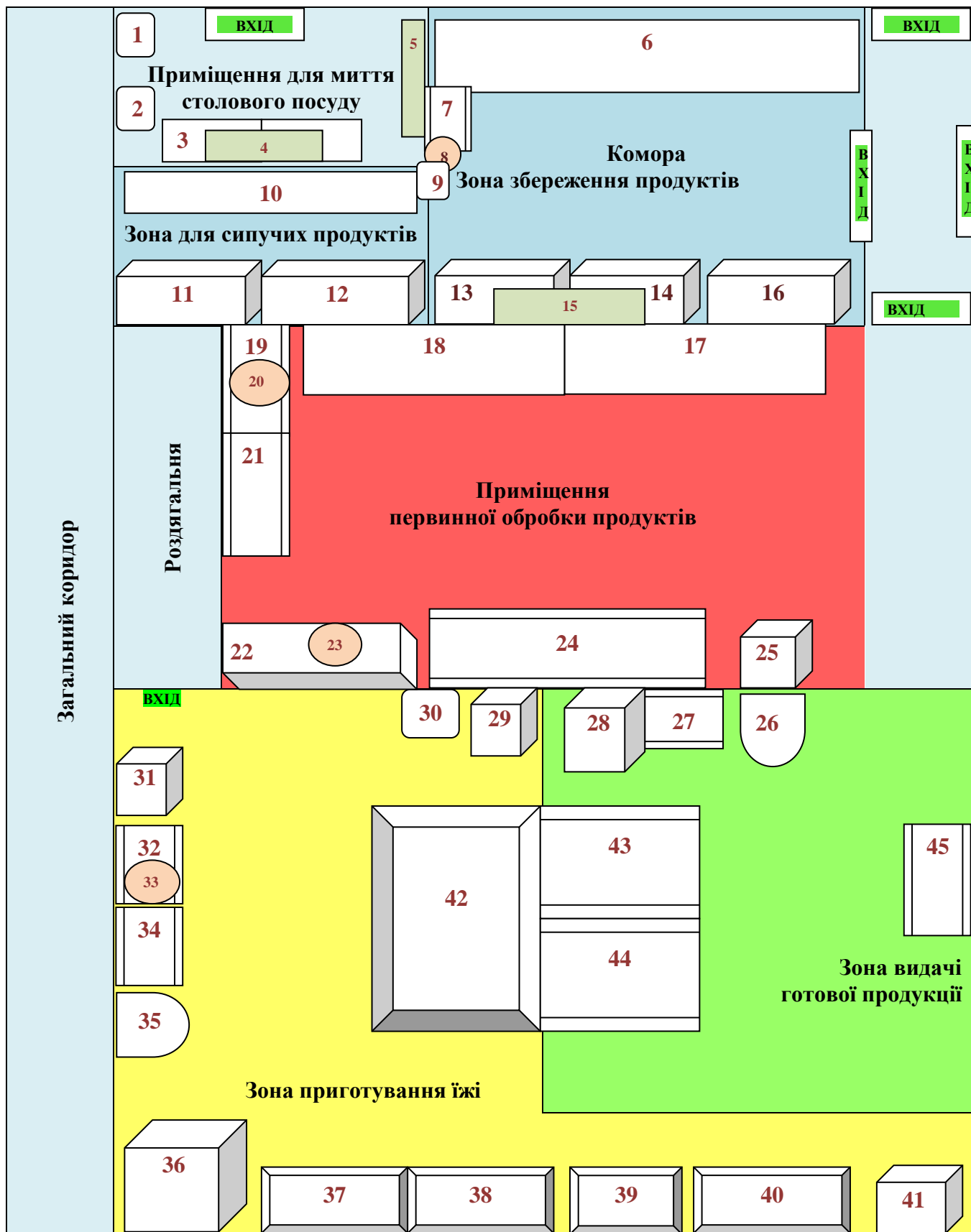
4) дозволяє використовувати відповідні санітарно-гігієнічні практики, враховуючи забезпечення захисту від забруднень і, зокрема, боротьба з шкідниками.

3.8. Ділянка розташована в зоні населеного пункту з дотриманням санітарних норм щодо відстані від джерел викидів шкідливих речовин, шуму, вібрації, електромагнітних та іонізуючих випромінювань. Господарська зона має окремий під'їзд. Розміщення будівлі оформляється у вигляді графічної схеми (Додаток 6).

3.9. Планування та площа приміщень забезпечує відповідний розмір робочих місць з метою забезпечення відповідності вимогам під час проведення всіх операцій.





ПП 1	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень»	04-2020		09-2022	3	16

Схема розташування приміщень, зон харчоблоку
реєстраційний номер потужності: r-UA-10-19-643



ПП 1	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень»	04-2020	09-2022	4	16

Умовні позначки

	Зона видачі готової продукції
	Зона приготування їжі
	Приміщення первинної обробки продуктів
	Приміщення: комора, загального користування

Обладнання харчоблоку

1. Посудомийна машина KRUPPS C 432 (листопад 2016 р.)
2. Посудомийна машина KRUPPS 432 (липень 2018 р.)
3. Мийка на 2 відділення
4. Полиця металева
5. Полиця органайзер металева
6. Стелаж для фруктів, продукції та тари
7. Морозильна шафа Gorenje FN 6191 DW (вересень 2021 р.)
8. Ваги електронні ACS (липень 2019 р.)
9. Морозильна камера Liebherr G 1213 (вересень 2021 р.)
10. Стелаж металевий для сипучих продуктів
11. Шафа холодильний POLAIR CM 107-S (листопад 2017 р.)
12. Холодильник-Морозильник ATLANT XM-6025-100 (квітень 2019 р.)
13. Морозильна камера Elenberg CF-150-O (червень 2019 р.)
14. Скриня морозильна Delfa DCFH-300 (жовтень 2022 р.)
15. Стелаж підвісний
16. Шафа холодильний POLAIR CM 107-S (грудень 2016)
17. Мийка для сирих овочів
18. Мийка для кухонного посуду
19. Стіл виробничий
20. Овочерізка Coupe (вересень 2018 р.)
21. Мийка для сирого м'яса і риби
22. Стіл холодильний КІЙ-В (березень 2018 р.)
23. М'ясорубка електрична Sirman TC 12 E (липень 2018 р.)
24. Стелаж металевий для чистого кухонного посуду
25. Картоплечистка МОК-300М (вересень 2016 р.)
26. Рукомийник
27. Тумба металева зі столом для хлібу
28. Шафа для хліба
29. Холодильник-Морозильник NORD (листопад 2016 р.)
30. Передвижна таця
31. Холодильник-Морозильник STINOL 256 Q (листопад 2016 р.)
32. Стіл гастрономічний
33. Ваги електронні Олімп BEST

ПП 1	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень»	04-2020	09-2022	5	16

34. Стіл для готової продукції
35. Рукомийник
36. Котел харчовий електричний КЭ-100 (грудень 2016 р.)
37. Пароконвектомат Giorik ETE 7W (лютий 2018 р.)
38. Пароконвектомат Giorik ETE 7W (жовтень 2022 р.)
39. Пательня електрична СЭ-30 (березень 2018 р.)
40. Плита електрична промислова КІЙ-В ПЕ-4 (вересень 2019 р.)
41. Спиральний тістоміс Arach ITR 50 2V (листопад 2021 р.)
42. Плита електрична промислова КІЙ-В ПЕД-4 (лютий 2018 р.)
43. Стіл для готової продукції
44. Стіл для готової продукції
45. Стелаж металевий для чистого посуду

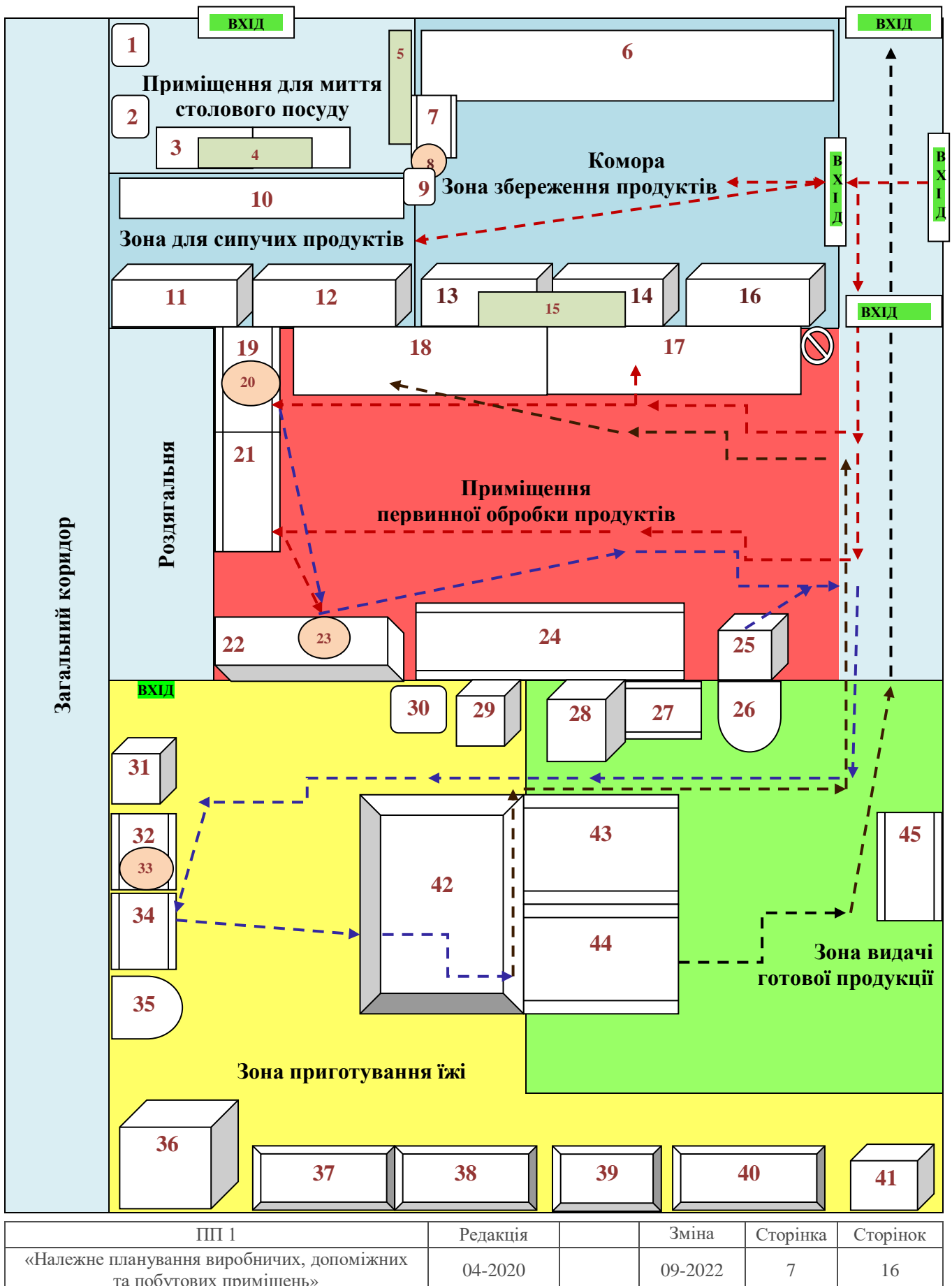
Додаток 2

Поділ виробництва на зони ризику





Колір зони	Характеристика
	Робочі приміщення, в яких відсутній ризик зараження готової продукції після теплової обробки але потребують певного санітарного режиму, посилена увага працівників на ці приміщення. До такої зони відносяться приміщення: первинної обробки продуктів, вбиральня
	Робоча зона, в якій ризик зараження готової продукції після теплової обробки обмежений, але варто дотримуватись спеціальних санітарно-гігієнічних правил під час виробництва продукції
	Робоча зона, в якій ризик зараження готової продукції після теплової обробки дуже високий. Необхідно ретельно дотримуватись жорстких санітарно-гігієнічних вимог під час виробництва продукції
	Робочі приміщення, в яких відсутній ризик зараження готової продукції після теплової обробки але потребують певного санітарного режиму: комора, приміщення для миття посуду, коридор, кімнати санітарії. Працівникам блакитної зони не дозволяється заходити в зелену зону без зміни санітарного одягу

ПП 1	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень»	04-2020		09-2022	6	16

Схема руху сировини, готової продукції на харчоблоці
реєстраційний номер потужності: r-UA-10-19-643

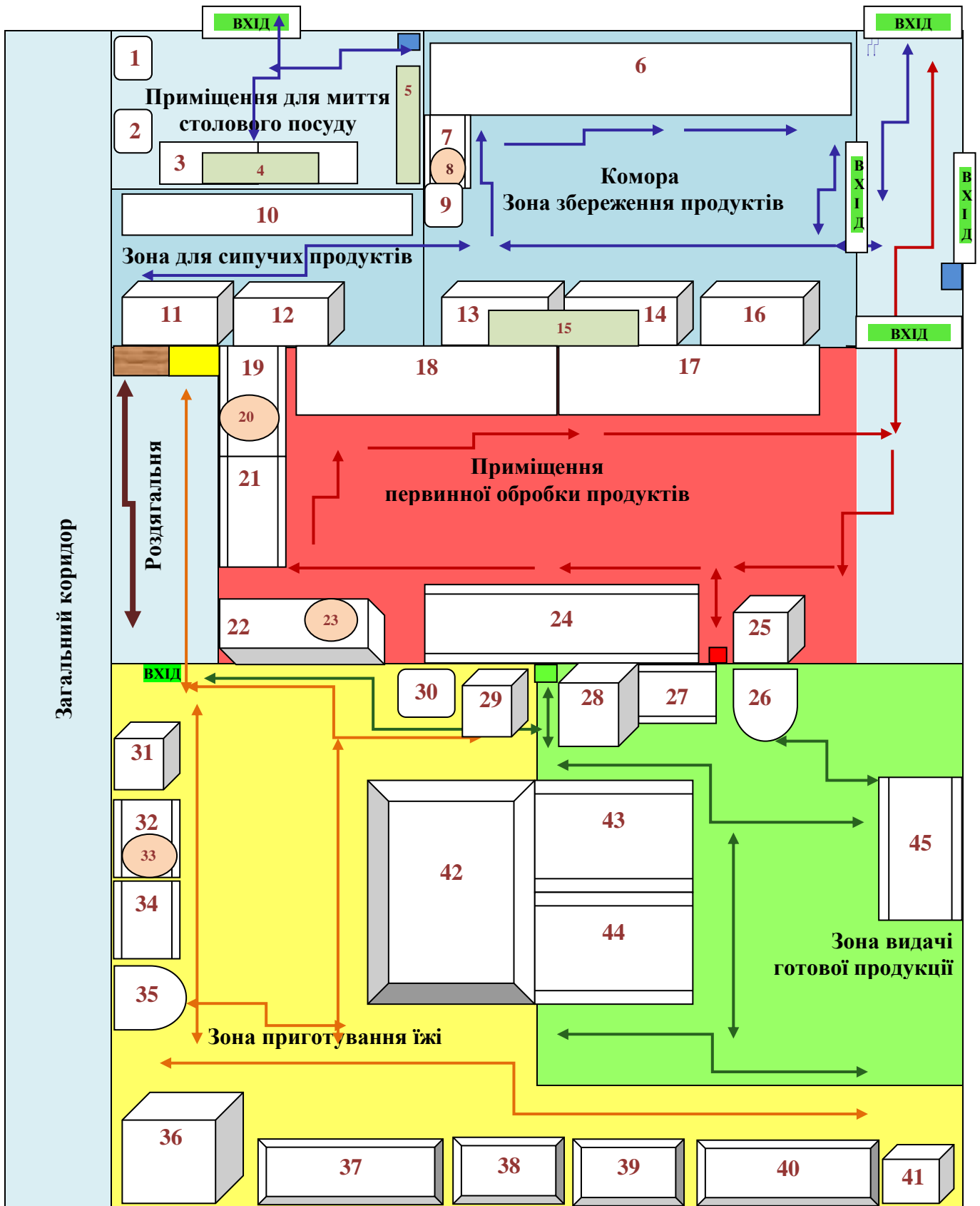


Умовні позначки

	Зона видачі готової продукції Напрямок руху готової продукції
	Зона приготування їжі Напрямок руху брудного посуду
	Приміщення первинної обробки продуктів Напрямок руху вхідної сировини
	Приміщення: комора, загального користування Напрямок руху сирих підготовлених продуктів

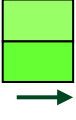
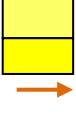
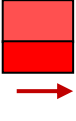
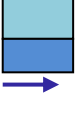

ПП 1	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень»	04-2020		09-2022	8	16

Схема руху персоналу харчоблоку
реєстраційний номер потужності: r-UA-10-19-643



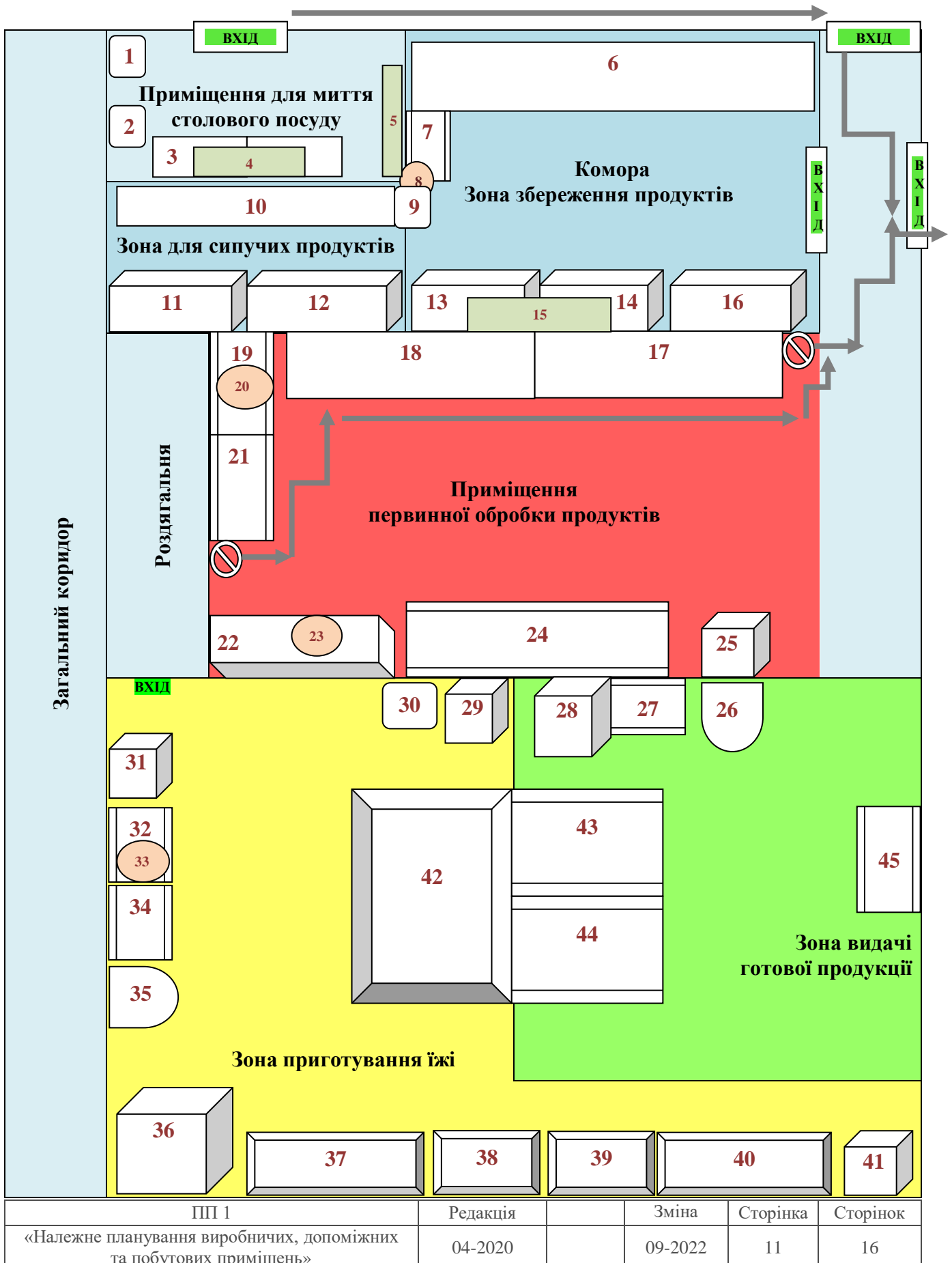
ПП 1	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень»	04-2020	09-2022	9	16

Умовні позначки

	<p>Зона видачі готової продукції</p> <p>Зона збереження спецодягу для видачі готових страв</p> <p>Напрямок руху працівника в зеленій зоні</p>
	<p>Зона приготування їжі</p> <p>Зона збереження спецодягу для приготування їжі</p> <p>Напрямок руху працівника в жовтій зоні</p>
	<p>Приміщення первинної обробки продуктів</p> <p>Зона збереження спецодягу для первинної обробки продуктів</p> <p>Напрямок руху працівника в приміщенні червоного кольору</p>
	<p>Приміщення: комора, загального користування</p> <p>Зона збереження спецодягу для видачі продуктів з комори</p> <p>Напрямок руху працівника в приміщенні блакитного кольору</p>
	<p>Зона збереження особистого одягу кухарів</p>

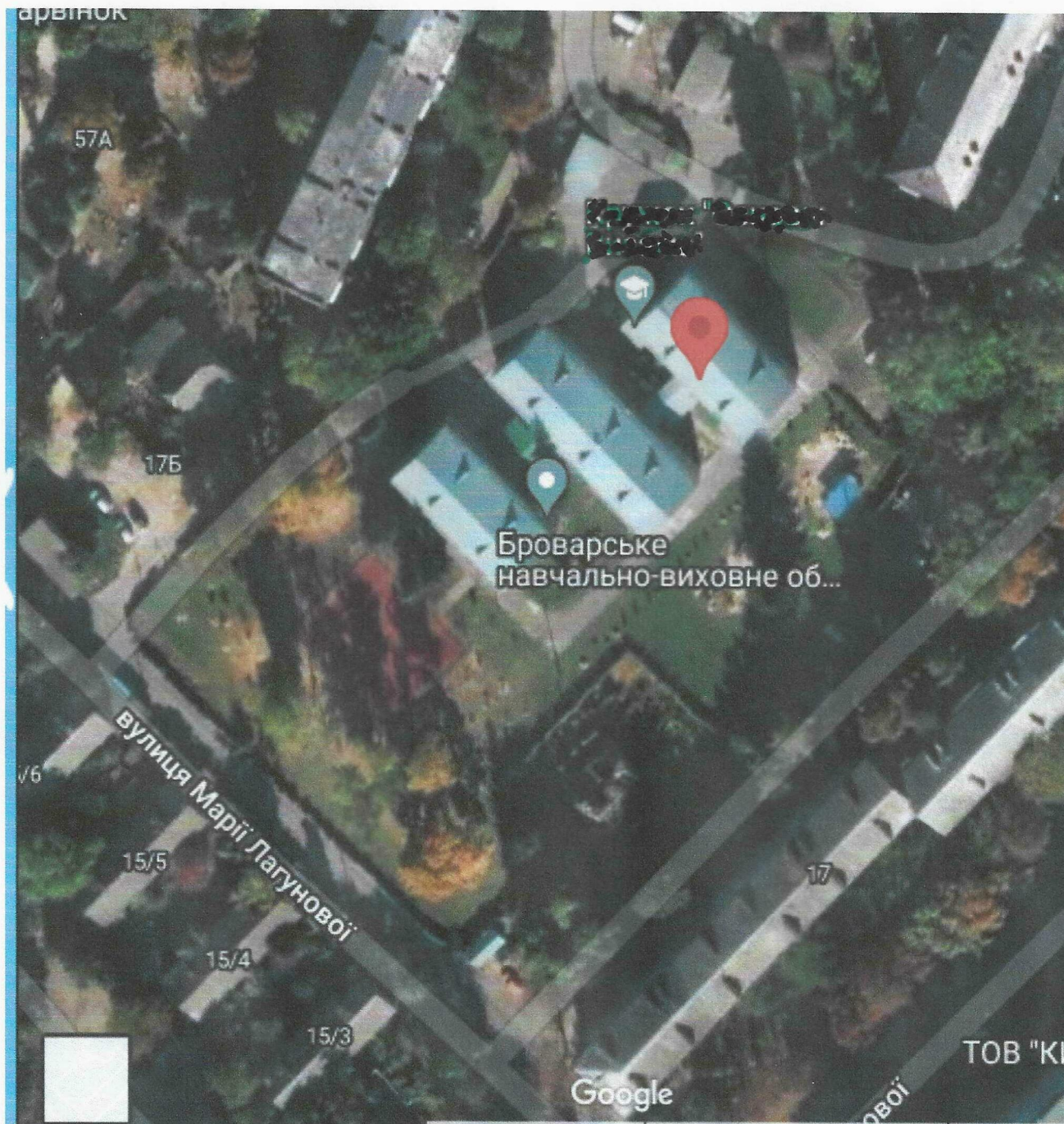
ПП 1	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень»	04-2020		09-2022	10	16

Схема руху відходів на харчоблоці
 реєстраційний номер потужності: r-UA-10-19-643



ПП 1	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень»	04-2020		09-2022	12	16

**Розміщення будівлі
Броварського ліцею №11**



ПП 1	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень»	04-2020	09-2022	13	16

Схема території та розміщення будівлі Броварського ліцею №11

