

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

**ПРОГРАМА - ПЕРЕДУМОВА**  
**системи НАССР**

**щодо території, стану приміщень, обладнання,**  
**проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування**  
**обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових**  
**продуктів від забруднення та сторонніх домішок**

**(ПП-2)**

**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 2	Редакція		Зміна	* Сторінка
«Щодо території, стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування»	04-2020		09-2022	1
				Сторінок 14

## 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 опис стану території, приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок охоплюючи процеси направлені на уникнення перехресного забруднення.
- 1.3 Положення програми-передумови є обов'язковими для ознайомлення та виконання співробітниками всіх структурних підрозділів Суб'єкта господарювання.
- 1.4 Локальну відповідальність за усунення або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктів структурних підрозділах Суб'єкта господарювання, несуть керівники підрозділів.
- 1.5 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 – <b>Hazard Analysis and Critical Control Point</b> )
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

Б, Ф, Х

спричинити негативний вплив на здоров'я  
Біологічні, фізичні, хімічні небезпечні чинники

**3. Облаштування території потужності** максимально запобігає несанкціонованому доступу та проникненню шкідників, перехресному забрудненню харчових продуктів та сприяє видаленню стічних вод.

Броварський ліцей №11 облаштований мережами господарсько-питного водопостачання, мережею каналізації, опалення, вентиляції. Гарячим водопостачанням заклад освіти забезпечений впродовж усього року (через бойлери та електричний котел). Питна вода проходить фільтрацію.

Для запобігання проникненню шкідників проводиться дезінсекція, дератизація та під час карантину дезінфекція приміщень харчоблоку.

На вікнах розташовані антимоскітні сітки.

**4. На харчоблоці Броварського ліцею №11 створені належні умови відповідно до технологічних процесів:** Приміщення (у тому числі стіни, підлога, стеля, підвісні елементи) для виробництва та зберігання харчових продуктів побудовано з урахуванням вимог виробництва.

4.1. Харчоблок обладнаний необхідним технологічним обладнанням в справному стані.

4.2. Технологічне обладнання, виробничі столи та інше устаткування, мають належне покриття, зі стійких до умов експлуатації матеріалів, які забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями у спосіб, що запобігає накопиченню бруду, росту плісняви та утворенню конденсату, сприяє видаленню вологи з підлоги, полегшує прибирання, миття та дезінфекцію.

4.3. Здійснюється контроль використання обладнання за призначенням.

4.4. Поверхня стін та підлоги з непроникаючих, непоглинаючих, нетоксичних та придатних до миття матеріалів обкладені кахлем).

Стіни матові, пастельного сіро-бежевого відтінку. Поверхня стін гладка, стійка до вологи, миючих і дезінфекційних засобів, що забезпечує можливість прибирання вологим способом. Стіни на харчоблоці (окрім комори) облицьовані гладкою глазурованою плиткою на висоту. Стіни у коморі пофарбовані масляною фарбою світло зеленого кольору.

Підлога на харчоблоці облаштована не слизькою керамічною плиткою, яка має гладку поверхню сірого кольору. Підлога має ухил у каналізацію з двома зливними отворами з закритими решітками. Для унеможливлення ковзання один злив покритий гумовими килимками.

4.5. Стеля гладка, побудована таким чином, що запобігає накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшує конденсат – пофарбовані білою водостійкою фарбою.

4.6. Двері не мають тріщин, відшарування фарби та корозії. Зовнішні двері, через які можна потрапити в зону поводження з харчовими продуктами, запобігають проникненню шкідників у приміщення. Внутрішні двері пластикові

(окрім комори), білого кольору, легко миються і за потреби дезінфікуються. Всі двері завжди тримають закритими.

4.7. Вікна на харчоблоці пластикові, щільно закриваються та мають режим провітрювання. Вікна, що відкриваються назовні обладнані сіткою від комарів, що легко знімається для чищення. Вікна, відкриття яких може призвести до забруднення, під час виробництва – зачинені.

4.8. Освітлювальні засоби розміщені в зонах, де існує ймовірність потрапляння осколків у харчові продукти, захищено від розбивання.

4.9. Системи вентиляції встановлені так, що фільтри та інші компоненти, які потребують чищення легкодоступні.

На харчоблоці рідко використовується скляний посуд за виключенням банок в яких надходить консервована продукція та ємкостей, в які відбираються добові проби. Банки з консервованою продукцією обережно відкривають, продукцію викладають або наливають у нержавіючу ємкість для подальшого перекладання, наливання в столовий посуд. Щоб запобігти розбиванню ємкостей (скляні банки), в які відбираються добові проби, вони кип'ятяться в окремому промаркованому посуді, витягуються на тарілку, яку кухар тримає поряд з котлом, відібравши пробу, розміщує скляну банку в пластиковому контейнері.

Використання предметів з деревини – мінімізовано.

Харчоблок укомплектовано необхідним інвентарем, а саме набором дошок обробних пластикових, різнокольорових та ножів, що марковані відповідно до призначення,

*Наказ Мінагрополітики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 (2 програма – передумова системи НАССП п. 2.6.11. Якщо використання таких предметів необхідне, то потрібно запровадити систему підтримання їх у належному стані, перевіряти цілісність та неушкодженість виробів.*

Можуть використовуватися – дошки обробні пластикові та ножі відповідно до рекомендацій НАССР різнокольорові (Додаток 1).

Кухонний посуд та допоміжний і роздаточний інвентар на харчоблоці виготовлені із матеріалів, які мають позитивний висновок державної-епідеміологічної експертизи України для контакту з продуктами харчування.

Столовий посуд виготовлений з фарфору, столові прибори з нержавіючої сталі.

Технологічне обладнання, інвентар, кухонний та столовий посуд, миється відповідно розроблених Правил (Додаток 2).

Пластмасовий посуд багаторазового використання, пощерблений посуд та емальований з пошкодженою емаллю не використовується.

**5. Організоване систематичне підтримання у належному стані – поточний (косметичний ремонт) 1 раз на рік перед початком навчального року.**

5.1. Поверхні забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог. Всі поверхні доступні для вологого прибирання із застосуванням мийних та дезінфекційних засобів.

5.2. Організовано систематичне вологе прибирання:

- Щодня приміщення харчоблоку прибираються з використанням дезінфекційних, мийних засобів відповідно до розробленої пам'ятки (Додаток 3);
- Щотижня та щомісяця проводиться генеральне прибирання (приладів, підвіконь, стін тощо) із застосуванням мийних і дезінфекційних засобів відповідно до розробленої пам'ятки (Додаток 4).

## **6. Створені умови**

6.1. Природна вентиляція приміщень здійснюється через вентиляційні канали, які доступні для очищення.

6.2. На харчоблоці облаштована окрема система вентиляції в справному стані.

6.3. Конструкції системи вентиляції встановлені так, що фільтри є легкодоступними для очищення.

6.4. Здійснюється контроль забезпеченості та своєчасної заміни.

## **7. Технічне обслуговування обладнання та калібрування**

7.1. Розміщення обладнання забезпечує його використання за призначенням згідно специфікацією та у встановлених для цього приміщеннях і зон харчоблоку та підтримується в належному стані, систему технологічного обслуговування обладнання впроваджено (Додаток 5).

Холодильне обладнання обладнано термометрами з метою контролю температурного режиму (контролює комірник, заступник директора, кухарі, медична сестра).

На кожному холодильнику розміщено графік щоденного контролю температурного режиму.

7.2. Засоби вимірювання (терези електронні, термометри, гігрометри тощо) повірені, відкалібровані, в робочому стані, мають чіткий відбиток повірочного тавра.

7.3. Періодичність калібрування встановлюється залежно від інструкцій виробника обладнання, інтенсивності його використання та відповідно до затвердженого Плану технічного обслуговування.

*Перевірка робочого стану термометрів.* Технічне обслуговування рідинних скляних термометрів перш за все полягає в перевірці їх правильності показань. Показання скляних рідинних термометрів в основному повіряються методом порівняння з показаннями зразкових термометрів у температурному інтервалі від  $- 200^{\circ} \text{C}$ . до  $+ 600^{\circ} \text{C}$ . З постійних точок для перевірки використовують точку танення льоду  $0^{\circ} \text{C}$  і точку кипіння води.

Особливо важливе значення має показання термометра при  $0^{\circ} \text{C}$ , тому що по положенню нульової точки термометра контролюють стабільність його показань і величину зміни показань за рахунок старіння і депресії. Положення нульової крапки визначають два рази: до перевірки показань у всіх інших крапках шкали і після перевірки, відразу ж після відліку показань при температурі, що відповідає верхній межі виміру термометра. У такий спосіб може бути проконтрольована стабільність показань (наприклад, по величині депресії). У тих випадках, коли в термометрів з верхньою межею виміру вище  $200^{\circ} \text{C}$  визначають сталість показань шляхом контрольного старіння протягом 5 год. при максимальній температурі, що відповідає верхній межі шкали, то

положення нульової крапки визначають три рази: до контрольного старіння, після старіння і, нарешті, після перевірки показань. У рідинних низько градусних термометрів положення нульової крапки визначають один раз.

*Ваги електронні* маркуються окремо для сирової та готової продукції. Підлягають терези і гирі метрологічній повірці 1 раз на рік. (Інструкція з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах п. 4.12)

В коморі розміщено *гігрометр*, пристрій, який вимірює вміст вологи в цьому приміщенні. Чіткий метод перевірки та калібровки гігрометра – це перевірка за допомогою солі. Необхідно підготувати банку або контейнер зі щільною кришкою, в яку поміститься гігрометр. Приблизно на четверть банки налити насичений розчин солі, а над розчином на підставці розмістити гігрометр. Закрити кришкою на 8 год. Через 8 год. вологість в банці буде рівно 75%. Якщо гігрометр має показники більше чи менше, значить є певні похибки. Він потребує калібровки. Насичений розчин солі простіше всього зробити, насипаючи в гарячу воду сіль до тих пір, поки вона не перестане розчинятись. Потім дати розчину охолонути до кімнатної температури і злити осад. Сіль використовується будь-яка: харчова, крупна, мілка, кам'яна або морська.

7.4. Планові роботи здійснюються 1 раз на рік, в період літніх канікул, до початку навчального року що унеможлиблює забруднення харчових продуктів.

7.5. Позапланові ремонтні роботи здійснюються за потребою, в неробочий час.

7.6. Використання в технологічних процесах скляних предметів та предметів з деревини мінімізоване.

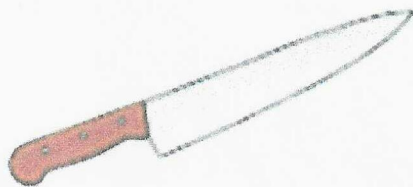
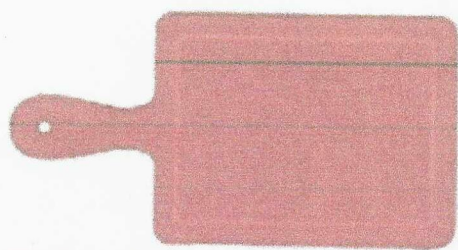
7.7. За результатами виконаних робіт вносяться записи в:

- Паспорт на технологічне обладнання (за потребою);
- Журнал інженерно-технічних робіт (Ж-04), та підтверджуються.

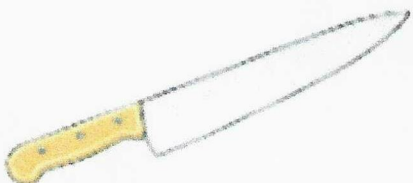
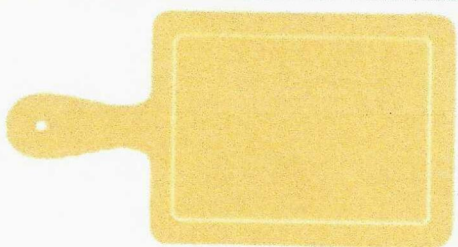
## Маркування дошок на харчоблоці

Колір		Код	Використання
	Біла	Мг	Сири, молочні продукти
	Зелена	СО	Сирі овочі фрукти, зелень
	Коричнева	СР	С
	Синя	ГП	Готова продукція м'ясна, рибна, варені овочі
	Жовта	Птиця	Сира продукція із м'яса птиці
	Червона	СМ	Для сирого м'яса
	Дерев'яна	Хл.	Для нарізки хліба використовується окрема дошка

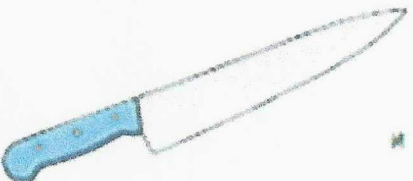
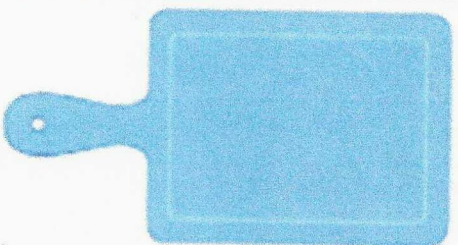
Кольорове і буквове кодування розділ очного інвентарю (дошок і ножів)



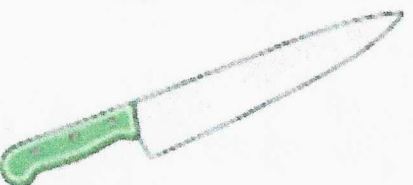
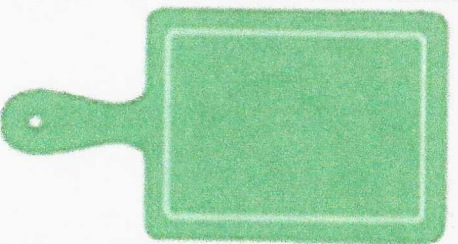
«**ЧЕРВОНИЙ**» – сира м'ясна продукція Код: СМ



«**ЖОВТИЙ**» – сира продукція із м'яса птиці Код: ПТИЦЯ



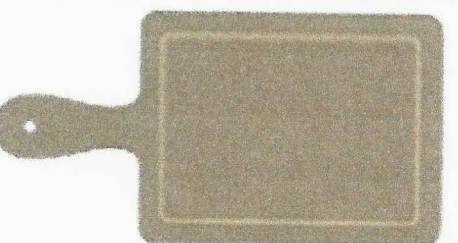
«**СИНИЙ**» – готова продукція, м'ясна і рибна гастрономія, варена м'ясна, продукція із м'яса птиці, варені овочі Код: ВМ або ВР, МГ або РГ або ВО



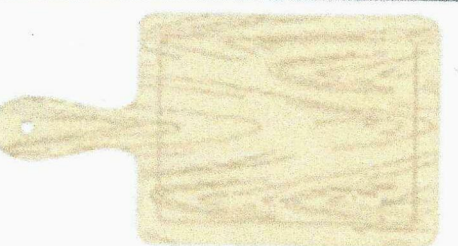
«**ЗЕЛЕНИЙ**» – сирі овочі, фрукти і зелень Код: СО або Зелень



«**БЛІЙ**» - сирі, молочна гастрономія Код: Мг



«**КОРИЧНЕВИЙ**» - сира рибна продукція Код СР



Для нарізки хліба використовується **ОКРЕМА ДОШКА** (допускається дерево)



## ПРАВИЛА МИТТЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ ТА МИТТЯ ПОСУДУ

*Пристрій, обладнання, утримання харчоблоку закладу освіти відповідає «Санітарному регламенту для дошкільних навчальних закладів», затвердженому наказом МОЗУ від 24.03.2016 № 234:*

1. Санітарна обробка технологічного обладнання проводиться в міру його забруднення і після закінчення роботи.

2. Після кожної технологічної операції обробний інвентар (ножі, дошки та ін.) піддається санітарній обробці: механічна очистка, миття гарячою водою з миючими засобами, ополіскування гарячою проточною водою. Зберігається інвентар в спеціально відведеному місці.

3. Технологічне обладнання, інвентар, посуд, тара повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених для контакту з харчовими продуктами.

4. Весь кухонний інвентар та кухонний посуд повинні мати маркування для сирих та готових харчових продуктів. При роботі технологічного обладнання виключена можливість контакту харчової сировини і готових до вживання продуктів.

5. Мийні ванни для обробки кухонного інвентарю та посуду, столового посуду і виробничого обладнання харчоблоку забезпечені підведенням холодної та гарячої води через змішувачі.

6. У приміщеннях харчоблоку (окрім комори), санітарній кімнаті встановлюються раковини для миття рук з підведенням гарячої і холодної води через змішувачі.

7. У місці приєднання кожної мийної ванни до каналізації повинен бути повітряний розрив не менше 20 мм від верху приймальної воронки, яку влаштовують вище сифонних пристроїв.

8. Кухонний посуд звільняють від залишків їжі і миють в двосекційній ванні з дотриманням наступного режиму: в першій секції – миття щітками водою з температурою не нижче 40° С з додаванням миючих засобів; у другій секції – споліскують проточною гарячою водою з температурою не нижче 65° С і просушують в перевернутому вигляді на ґратчастих полицях, стелажах.

9. Обробні дошки і невеликий дерев'яний інвентар (лопатки, мішалки і інше) після миття в першій ванні гарячою водою (не нижче 40° С) з додаванням миючих засобів промивається гарячою водою (не нижче 65° С) у другій ванні, обдається окропом, а потім просушується на ґратчастих стелажах або полицях. Дошки та ножі зберігаються на робочих місцях окремо в касетах або в підвішеному вигляді.

10. М'ясорубки після використання розбирають, промивають, обдають окропом і ретельно просушують.

ГПП 2	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Щодо території, стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування»	04-2020		09-2022	1	14

### Пам'ятка щоденного поточного прибирання приміщень харчоблоку

Усі виробничі приміщення миються не менше трьох разів на день.

1. Перше прибирання (після закінчення видачі сніданку в обідні зали) – механічне прибирання поверхонь столів, обладнання, підлоги тощо. Проводиться вологе прибирання (миття) поверхонь столів дезінфікуючими засобами, обладнання, дрібного інвентарю, підлоги. Виноситься сміття, відходи.

2. Друге прибирання (після закінчення видачі обіду) – механічне прибирання поверхонь столів, обладнання, підлоги тощо. Проводиться вологе прибирання (миття) поверхонь столів дезінфікуючими засобами, обладнання, дрібного інвентарю, підлоги. Виноситься сміття, відходи.

3. Третє прибирання (наприкінці дня) – механічне прибирання поверхонь столів, обладнання, підвіконь, підлоги тощо. Виноситься сміття, відходи, проводиться вологе прибирання поверхонь столів дезінфікуючими засобами, обладнання, дрібного інвентарю, підлоги, ручок дверей.

**Примітка:** Під час карантину ручки дверей, поверхні столів, підвіконня, підлога обробляються кожні 2 години розчином дезінфекційного засобу. Відповідні записи щодо проведених заходів заносяться до контрольного листа за режимом прибирання з позначкою, карантин (ФК-11).

ГПП 2	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Щодо території, стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування»	04-2020		09-2022	2	14

### Пам'ятка генерального прибирання приміщень харчоблоку

Генеральне прибирання в усіх приміщеннях харчоблоку проводиться щотижня і один раз на місяць працівниками харчоблоку з використанням миючих засобів (мило господарче, сода, гірчиця та іншими миючими засобами, дозволеними для використання в закладах освіти) та робочого розчину дезінфікуючого засобу (для миття підлоги та обробки прибирального інвентаря).

Спочатку проводиться механічне видалення сміття, залишків продукції, пакувальних матеріалів. При цьому проводиться переміщення столів, обладнання таким чином, щоб прибрати всі залишки бруду. Потім ретельно миються ручки дверей, радіатори, панелі, вікна, стелажі, виробничі столи, шафи, раковини. Арматура освітлювальних приладів, вентиляційні ґрати чистяться від пилу. В кінці прибирання миється підлога робочим розчином дезінфікуючого засобу та з подальшим змиванням проточною водою. Увесь інвентар для прибирання після використання промивається гарячою водою з мийними та дезінфікуючими засобами, просушується. Інвентар має кольорове кодування та використовується у відповідності до приміщень та зон за призначенням.

ПП 2	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Щодо території, стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування»	04-2020		09-2022	3	14

**Перелік обладнання харчоблоку  
Броварського ліцею №11**

<b>Найменування приміщення</b>	<b>Устаткування, обладнання</b>
<b>Приміщення для миття столового посуду</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Посудомийна машина KRUPPS C 432</li> <li>- Посудомийна машина KRUPPS 432</li> </ul>
<b>Комора</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Морозильна шафа Gorenje FN 6191 DW</li> <li>- Ваги електронні ACS</li> <li>- Морозильна камера Liebherr G 1213</li> <li>- Шафа холодильний POLAIR CM 107-S</li> <li>- Холодильник-Морозильник ATLANT XM-6025-100</li> <li>- Морозильна камера Elenberg CF-150-O</li> <li>- Скриня морозильна Delfa DCFH-300</li> <li>- Шафа холодильний POLAIR CM 107-S</li> </ul>
<b>Приміщення первинної обробки продуктів</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Овочерізка Coupe</li> <li>- Стіл холодильний КІЙ-В</li> <li>- М'ясорубка електрична Sirman TC 12 E</li> <li>- Картопличистка МОК-300М</li> <li>- Ваги електронні Олимп BEST</li> </ul>
<b>Зона приготування їжі</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Холодильник-Морозильник NORD</li> <li>- Холодильник-Морозильник STINOL 256 Q</li> <li>- Ваги електронні Олимп BEST</li> <li>- Котел харчовий електричний КЭ-100</li> <li>- Пароконвектомат Giorik ETE 7W – 2 шт.</li> <li>- Пательня електрична СЭ-30</li> <li>- Плита електрична промислова КІЙ-В ПЕ-4</li> <li>- Спиральний тістоміс Arach ITR 50 2V</li> <li>- Плита електрична промислова КІЙ-В ПЕД-4</li> </ul>

ПП 2	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Щодо території, стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування»	04-2020	09-2022	4	14