



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

ПРОГРАМА - ПЕРЕДУМОВА
системи НАССР щодо планування та стану комунікацій
(вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення,
електро- та газопостачання, освітлення тощо)

(ПП-3)

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 3	Редакція	Зміст	Сторінка	Сторінок
«Планування та стан комунікацій (вентиляція, водопроводи водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)»	04-2020	09-2022	1	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 планування та стан комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення 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 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 безпеки.

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 – Hazard Analysis and Critical Control Point)
Група безпеки харчових продуктів	Робоча група по розробці та забезпеченню функціонування системи управління безпеки харчових продуктів (група безпеки харчових продуктів)

ПП 3	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Планування та стан комунікацій (вентиляція, водопроводи водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо»	04-2020	09-2022	1	14

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. Створені умови:

3.1. Броварське навчально-виховне об'єднання облаштоване 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.

Належне проектування та належний стан системи водопостачання та водовідведення, їх технічний огляд, ремонт, прибирання та дезінфекція забезпечено. Відпрацьована вода повинна відводитись з дотриманням вимог гігієни. Системи дренажу повинні бути спроектовані так, щоб полегшити прибирання і мінімізувати ризик забруднення харчових продуктів (Додаток 1, 2).

Система водопостачання – централізовані (підприємство з надання послуг водопостачання та водовідведення КП «Броваритепловодоенергія»). Стан водогінної мережі – задовільний

3.2. Система каналізування – централізовані (від міських мереж). Стан мережі водовідведення – задовільний.

Підлога у приміщеннях харчоблоку має ухил у каналізацію з двома зливними отворами з закритими решітками. Для унеможливлення ковзання один злив покритий гумовими килимками, (зливні трапи з нахилом підлоги до отвору трапу не менше 0,03 %) та інші технологічні рішення, які дозволяють забезпечити чистоту приміщень. Отвори трапу закриті решітками.

3.3. Системи вентиляції – загально обмінна з механічним спонуканням (Додаток 3, 4). Природня та штучно припливна - витяжка

3.3.1. Природня вентиляція приміщень здійснюється через вентиляційні канали, які розташовані в приміщеннях харчоблоку допоміжних та побутових, є доступними для очищення.

3.3.2. На харчоблоці облаштована окрема система припливно-витяжної вентиляції в справному стані.

3.3.3. Конструкції притяжної системи вентиляції встановлена так, що фільтри є легкодоступними для очищення.

3.3.4. Організовано систематичний огляд, очищення від забруднення – 2 рази на рік та за потребою.

3.3.5. Ризики виникнення забруднення харчових продуктів від повітря – виключено.

Проведення оцінки ризику забруднення від повітря харчових продуктів.

ППЗ	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Планування та стан комунікацій (вентиляція, водопроводи водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)»	04-2020	09-2022	2	14

Освітлення усіх виробничих зон. Освітлювальне обладнання не повинно бути загрозою забруднення харчового продукту.

3.4. Системи електропостачання – централізоване.

3.5. Системи освітлення – природне і штучне. Створені умови забезпечують належне освітлення, та не створюють загрози забруднення (Додаток 5, 6):

3.5.1. Виключено розміщення світильників над плитами, технологічним обладнанням, виробничими столами.

3.5.2. Освітлювальні прилади в приміщеннях харчоблоку захищені решіткою.

3.5.3. Лампи, що перегоріли, підлягають своєчасній заміні. Також заміні підлягають люмінесцентні лампи, які під час роботи створюють шум, миготіння та стробоскопічний ефект.

3.5.4. Несправні, перегорілі люмінесцентні лампи збирають у спеціальну тару – герметично закриті металеві ємності, контейнери, які зберігають у спеціально відведених ізольованих технічних приміщеннях.

Проведення оцінки ризиків для безпечності харчового продукту, які можуть з'явитись через неналежне електропостачання, і за необхідності розроблення коригувальних заходів для їх усунення.

3.6. Періодичність технічного обслуговування затверджується щороку з оформленням Плану технічного обслуговування (Ф-03).

Ізоляцію вимірювати відповідними приладами, які пройшли повірку (наприклад, мегометрМОм,).

4. У разі виникнення невідповідності вимогам вентиляції, водопроводів водопостачання та каналізування, електро- та газопостачання, освітлення тощо – зробити запис в Журналі інженерно-технічних робіт (Ж-04), повідомити керівнику.

Відповідальним привести у відповідність до вимог (за необхідності забезпечити своєчасну заміну), зробити запис в журнал про виконання, (при потребі надати Акти виконаних робіт).

На випадок виникнення ситуації щодо припинення електропостачання на харчоблоці наявний резервуар гарячого водопостачання (бойлер) та встановлений трансформатор підтримання водопостачання

Додається:

1. Договір на обслуговування вентиляційної системи (копія);
2. Договір на обслуговування мереж водопостачання та водовідведення (копія);
3. Акт на періодичну перевірку вентиляційних каналів (копія);
3. Журнал технічного контролю обладнання харчоблоку на відповідність паспортним характеристикам;
4. Наказ «Про призначення відповідальної особи за електрогосподарство» (копія);

ППЗ	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Планування та стан комунікацій (вентиляція, водопроводи водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)»	04-2020	09-2022	3	14

5. Наказ «Про призначення відповідальних за економне використання води, електроенергії, тепла» (копія);
6. Протокол проведення дослідження освітленості робочого місця;
7. Протокол перевірки силових кабелів живлення освітлювальної електропроводки.

ПП 3	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Планування та стан комунікацій (вентиляція, водопроводи водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)»	04-2020	09-2022	4	14

Система водопроводу (водопостачання, водовідведення)

1. Проаналізувати проектування та належний стан системи водопостачання та водовідведення, якщо потрібно, спланувати ремонтні заходи, графік прибирання та дезінфекції.

2. Контролювати, аби харчоблок був постійно забезпечений достатньою кількістю холодної (гарячої) проточної води.

3. Усі водопровідні труби, шланги та інші з'єднання, які можуть спричинити забруднення повинні бути належно сконструйованими для стійкості до фізичного розриву, обладнані ефективними пристроями проти протікання та для запобігання стоку використаної води, щоб уникнути нанесення специфічної шкоди.

4. Водопровідні труби повинні бути достатнього розміру, а водопровідна система – відповідного планування: вона повинна бути належним чином встановлена й правильно експлуатуватися для:

4.1. транспортування достатньої кількості води до необхідних місць;

4.2. виведення відходів;

4.3. запобігання перетворенню в джерело забруднення харчових продуктів, водопостачання, посуду, або створення антисанітарних умов;

4.4. забезпечення адекватного стоку води з підлоги, скрізь, де підлоги миються водою;

4.5. забезпечення відсутності зворотного відтоку.

5. Відпрацьована вода повинна відводитись з дотриманням вимог санітарії та гігієни. Проаналізувати спроектовану систему дренажу, щоб полегшити прибирання і мінімізувати ризик забруднення харчових продуктів.

6. Проектування системи каналізації повинно відповідати вимогам технічно-нормативно-правових актів.

7. Системи внутрішньої господарсько-фекальної (побутової) і виробничої каналізації повинні бути роздільними. Прокладання побутової каналізації через приміщення, призначені для зберігання сировини, допоміжних матеріалів та тари, виробництва стічних вод на підлогу, в відкриті лотки і дренажі не допускати.

8. Облаштування підвісних систем зливової каналізації над технологічним обладнанням, робочими місцями, де виникло протікання може створити загрозу безпеці продукції.

ППЗ	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Планування та стан комунікацій (вентиляція, водопроводи водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)»	04-2020	09-2022	5	14

Дренаж повинен відповідати призначенню. Він розробляється, щоб виключити ризик забруднення. Моніторити питання, щоб стічні води не стікали із забрудненої зони в чисту або у напрямку до неї, туди, де проходять процеси обробки харчових продуктів.

9. Підлога у приміщеннях харчоблоку має ухил у каналізацію з двома зливними отворами з закритими решітками. Для унеможливлення ковзання один злив покритий гумовими килимками.

В місцях приєднання до каналізаційної мережі повинен бути повітряний розрив не менше 20 мм від верху приймальної воронки.

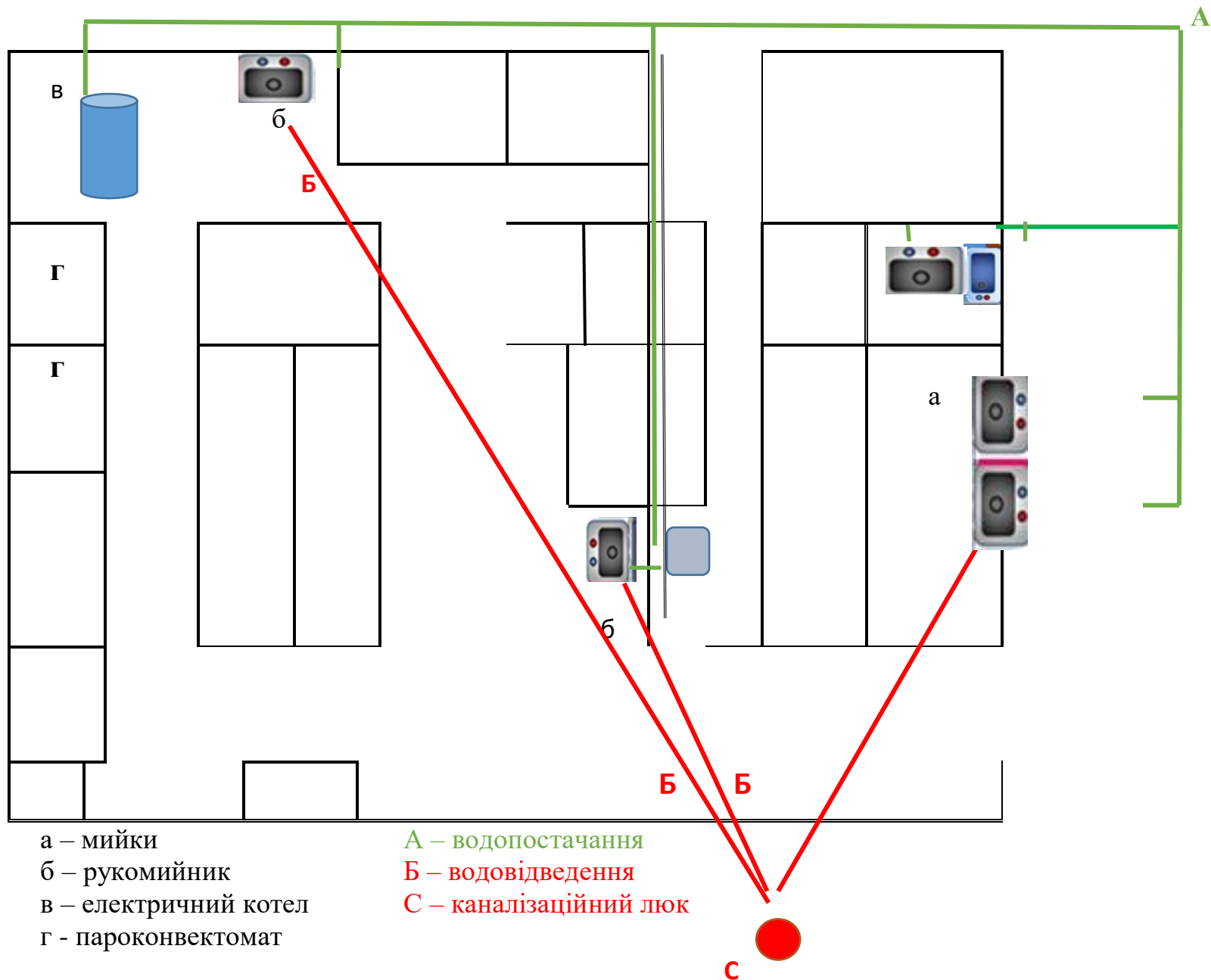
10. Слідкувати, аби стояки побутової каналізації не проводилися через приміщення харчоблоку.

11. При розміщенні на харчоблоці картоплечистки слід передбачити обладнання мезго збірника, що сприятиме запобіганню засмічуванню каналізаційної системи.

13. Скласти договір з надання послуг з централізованого водопостачання та водовідведення згідно «Правил користування системами централізованого комунального водопостачання та водовідведення в населених пунктах України». Виконавець повинен проводити обстеження водопроводу та каналізації, систем та приладів, пристроїв, відбирати проби стічних вод.

ПП 3	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Планування та стан комунікацій (вентиляція, водопроводи водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)»	04-2020	09-2022	6	14

Схема систем водопостачання та водовідведення харчоблоку



Система вентиляції

1. Організувати забезпечення належних умов для природного та механічного вентилявання, зокрема для:

- мінімізації забруднення харчових продуктів, що переносяться повітрям (через краплі конденсату тощо);
- контролювання навколишньої температури;
- контролювання запахів, що можуть вплинути на придатність харчових продуктів;
- контролювання вологості.

2. Проаналізувати спроектовану систему вентилявання на харчоблоці а саме, щоб повітря не пересувалося із забруднених зон у чисті, тобто із різним гігієнічним статусом, щоб можна було належним чином обслуговувати, а саме доступними до очищення, зміни фільтрів, розташування фільтрів в вентиляційній системі, передбачити максимально близько до точки їх використання, аби вони були легкодоступні. У місцях значного накопичення пилу бажано встановлювати пиловловлювальне обладнання. Вентиляція (природна або механічна) повинна видаляти надлишок або небажаний пар і запах.

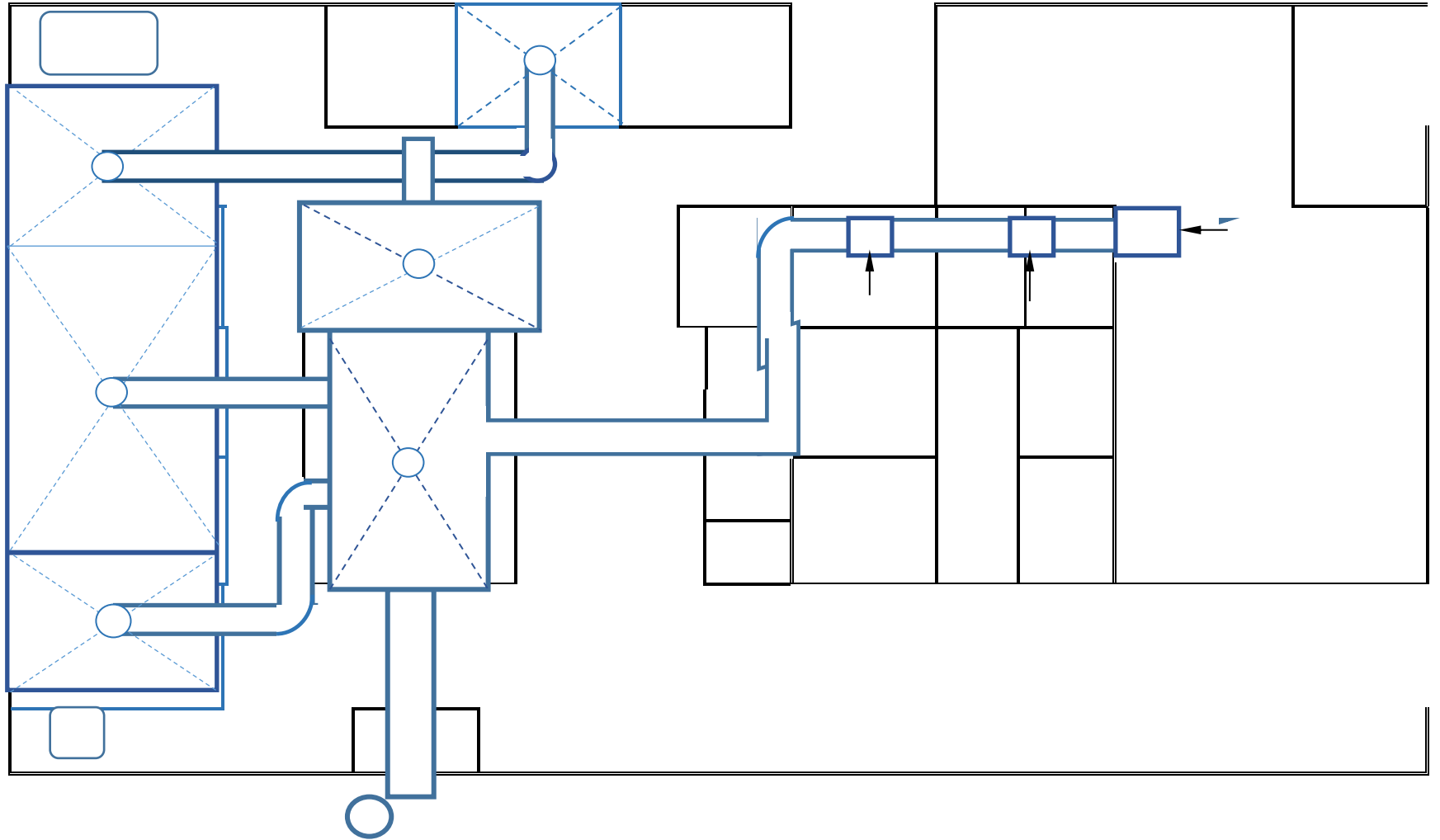
3. В приміщенні харчоблоку вентиляція штучна. Контролювати її робочий стан, треба в приміщенні, де здійснюється робота з харчовими продуктами, в побутових приміщеннях.

4. В приміщенні харчоблоку для документування постійно проводити відбір повітря в точках виробничої, складської зони, санітарну обробку вентиляційних решіток, огляд, заміну фільтрів у вентиляційній системі.

5. Дотримуватись інструкції з техніки безпеки, охорони праці, пожежної безпеки при користуванні штучною електричною вентиляцією.

ПП 3	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Планування та стан комунікацій (вентиляція, водопроводи водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)»	04-2020	09-2022	1	14

Схема вентиляції харчоблоку Броварського навчально-виховного об'єднання



Система освітлення та електропостачання

1. Проаналізувати системи освітлення та електропостачання харчоблоку, які повинні відповідати санітарним нормам і правилам, гігієнічним нормативам. Призначити відповідальну особу за електрогосподарство наказом.

Основні приміщення харчоблоку повинні мати природне освітлення. Моніторити тривалість інсоляції, яка повинна бути не менше 3 год. на день. Мінімальний коефіцієнт природної освітленості має становити не менше 1,5% (КПО). Без природного освітлення можуть функціонувати комори, туалет для персоналу харчоблоку, роздягальня для працівників харчоблоку.

2. Не допускати встановлення захисних ґрат. Світловий коефіцієнт (СК) повинен бути 1:4-1:5 для основних приміщень харчоблоку. Встановлювати металопластикові вікна, що мають позитивний висновок Держпродспоживслужби.

3. При односторонньому розташуванні вікон коефіцієнт заглиблення приміщення харчоблоку повинен бути не менше 1:2. Глибина приміщення має бути не більше 6 м.

4. Для захисту від прямих променів сонця, запобігати перегрівання приміщень харчоблоку, передбачати вертикальні жалюзі, козирки, гардинне полотно. Висота вікон повинна становити не менше 2-2,5 м. Підвіконня від підлоги повинно знаходитись на відстані 0,6 м, ширина простінків між вікнами не більше 0,5 м.

5. Вікна регулярно мити згідно графіку генерального прибирання. На підвіконні не дозволяється нічого розміщувати.

6. Джерела штучного освітлення повинні забезпечувати достатнє та рівномірне освітлення згідно додатку 2 п.5 СР- відповідати нормативу штучної освітленості харчоблоку – 200 лк (0,8 м над підлогою), туалетна, роздягальня, комора – 75 лк (на підлозі).

7. Перевагу надавати енергозберігаючим лампам.

8. Світильники повинні мати захисну арматуру. Не дозволяється розміщення світильників над плитами, технологічним обладнанням, виробничими столами харчоблоку.

9. Організовувати лабораторний контроль рівня освітленості, який проводити не рідше 1 разу на рік (Санітарний регламент для дошкільних навчальних закладів, затверджений наказом МОЗ України 24.03.2016 № 234, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 14.04.2016 р. № 563/28693, далі СР) та підписання щорічного договору з відповідними юридичними особами,

ППЗ	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Планування та стан комунікацій (вентиляція, водопроводи водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)»	04-2020	09-2022	1	14

які мають сертифікат та дозвіл на проведення відповідних робіт. Висновки слід оформлювати протоколом проведення досліджень освітленості робочих зон у відповідності до ДСТУБ 2.2.6-97, ГОСТ 24940-96 «Будинки і споруди. Методи вимірювання освітленості», СР № 234 засобами, які пройшли повірку (портативний люксметр testo 540 (№ 39076996/709), тощо).

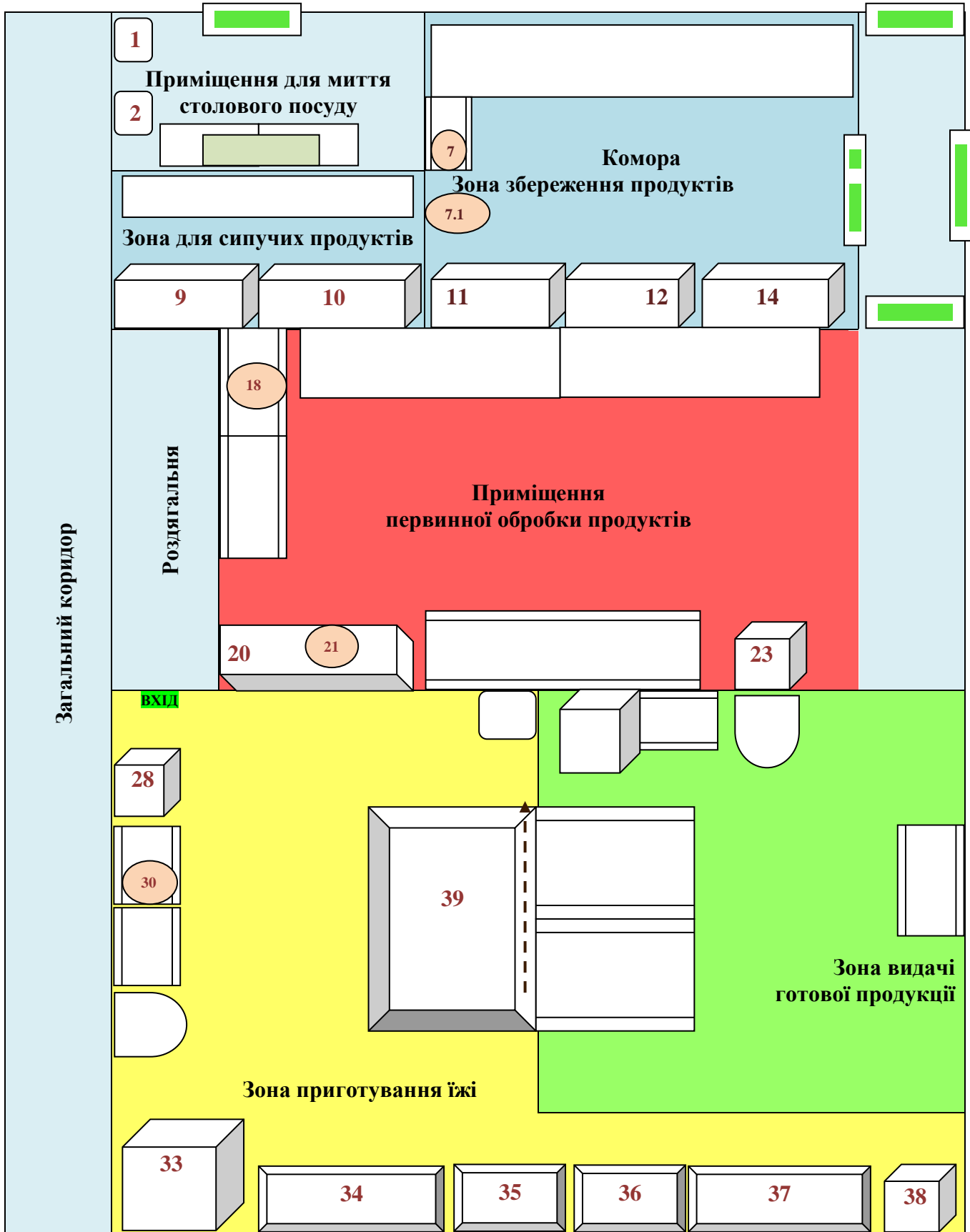
10. Висновок повинен відповідати стандартам, а саме – за результатами інструментальних вимірів коефіцієнт відповідає нормі, давати оцінку за «Гігієнічною класифікацією праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу», затвердженого наказом МОЗ України від 08.04.2014 № 248.

11. Проводити оцінку ризиків для безпечності харчових продуктів, які можуть з'явитися через неналежне електропостачання, і за необхідності розроблення коригувальних заходів для їх усунення.

12. Проводити постійний контроль за контуром заземлення (3,8 норма) Величина опору контуру заземлення повинна відповідати нормі згідно ПТЭЭП, додаток 1 т.25 п.3

ПП 3	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Планування та стан комунікацій (вентиляція, водопроводи водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)»	04-2020	09-2022	2	14

Схема електрообладнання на харчоблоці
Броварського навчально-виховного об'єднання



Умовні позначки

Електрообладнання харчоблоку

1. Посудомийна машина KRUPPS C 432
2. Посудомийна машина KRUPPS 432
3. Ваги електронні ACS
 - 3.1. Ваги електронні напольні
4. Шафа холодильний POLAIR CM 107-S
5. Холодильник-Морозильник ATLANT XM-6025-100
6. Морозильна камера Elenberg CF-150-O
7. Морозильна камера POLAIR
8. Шафа холодильний POLAIR CM 107-S
9. Овочерізка Coupe
10. Стіл холодильний КІЙ-В
11. М'ясорубка електрична Sirman TC 12 E
12. Картоплечистка МОК-300М
13. Холодильник-Морозильник STINOL 256 Q
14. Ваги електронні Вітек
15. Котел харчовий електричний КЭ-100
16. Пароконвектомат Giorik ETE 7W
17. Пательня електрична СЭ-30
18. Пательня електрична СЭ-30
19. Плита електрична промислова КІЙ-В ПЕ-4
20. Електром'ясорубка
21. Плита електрична промислова КІЙ-В ПЕД-4