**«МИКІЛЬСЬКИЙ ЗАКЛАД ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ І-ІІІ СТУПЕНІВ**

**МІЛОВСЬКОЇ РАЙОННОЇ РАДИ**

**ЛУГАНСЬКОЇ ОБЛАСТІ»**

 **Затверджую:**

**Керівник ЗЗСО І-ІІІ ступенів,**

**керівник групи НАССР**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Л.О.Косенко)**

 **28 квітня 2020 р.**

***ПРОГРАМА- ПЕРЕДУМОВА № 1***

**Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА СИСТЕМИ НАССР** | **П-П п.2.5** | **РЕДАКЦІЯ ВІД 28.04.2020 р.** |

 Термін дії – до перевидання.

 Всього екземплярів -1.

Відповідальна особа за контроль та дотримання програми-передумови кухар їдальні **Швець І.І.**

Оригінал програми знаходиться – службове приміщення відповідальної особи (шкільна їдальня Микільського ЗЗСО І-ІІІ ст., с.Микільське, вул. Миру,72-А).

1. **Призначення та сфера застосування**

 Програма-передумова розроблена з метою ефективного функціонування системи безпечності харчових продуктів та контролю за небезпечними факторами.

  **2.Основна частина**

 2.1. Ризик перехресного забруднення шляхом належного планування та організації потоків руху неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, персоналу, відвідувачів відсутній та не несе загрозу безпечності продуктів.

 2.2. Розміщення харчоблоку шкільної їдальні з урахуванням параметрів навколишнього середовища (стану ґрунту, повітря), не впливають на безпечність харчових продуктів, ймовірність появи шкідників (П-П 2.6, П-П 2.12)

 2.3. Кількості виробничих, допоміжних та побутових приміщень сплановано відповідно до логічної послідовності операцій виробничого процесу і необхідних рівнів чистоти, а також обладнання для здійснення технологічних та допоміжних процесів достатньо. Розміщення технологічного і холодильного обладнання забезпечує зручний зв'язок між приміщеннями і передбачає послідовність і потоковість технологічного процесу, відсутність зустрічних і перехресних потоків сировини, напівфабрикатів, готової продукції, харчових відходів, [використаного і чистого посуду](http://res.in.ua/vchennya-i-kanta-pro-piznannya-ta-morale-i-kant-kritika-chisto.html), руху відвідувачів та персоналу, додержання техніки безпеки на робочих місцях 2.4. Планування приміщень, забезпечує можливість проведення ремонтних робіт, прибирання, миття та дезінфекції (П-П 2.6, П-П 2.9, «Графік проведення ремонтних робіт», «Інструкція поведінки для відвідувачів та сторонніх осіб»).

 2.5.Планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень, розміщення технологічного обладнання та оцінювання потоків харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, та персоналу, відповідно до асортименту продуктів і обсягів виробництва аналізується письмово 1 раз на рік в довільній формі.

2.6.План облаштування приміщень, розміщення обладнання, зонування, шляхів руху не перероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, персоналу, постачання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, у тому числі пакувальних, видалення (вивезення) відходів та сміття, розташування комунікацій тощо, при зростанні асортименту продуктів та обсягів виробництва аналізується письмово 1 раз на рік в довільній формі.

 2.7. Всі потоки на потужності шкільної їдальні не призводять до появи ризику прямого чи опосередкованого мікробіологічного, хімічного чи фізичного забруднення харчових продуктів.

**3.Посилання на інші документи**

1.Программа-передумова П-П 2.6 «Стан приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок».

2.Программа-передумова П-П 2.9 «Чистота поверхонь, процедури прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь».

3.Программа-передумова П-П 2.12 «Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засобів профілактики та боротьби».

4.«Графік проведення ремонтних робіт».

5.«Інструкція поведінки для відвідувачів та сторонніх осіб».