**«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 № 2***

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

.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА СИСТЕМИ НАССР** | **П-П п.2.6** | **РЕДАКЦІЯ ВІД 28.04.2020 р.** |

Терміндії – до перевидання.

Всьогоекземплярів -1.

Відповідальна особа за контроль та дотриманняпрограми-передумовикухарїдальні **Швець І.І.**

Оригіналпрограмизнаходиться – службовеприміщеннявідповідальної особи (шкільна їдальняМикільського ЗЗСО І-ІІІ ст., с.Микільське, вул. Миру,72-А).

**Змістпрограми-передумови**

1. Призначення та сфера застосування.
2. Основначастина.
3. Посилання на іншідокументи
4. Лист облікузміндо програми-передумови.
5. Лист ознайомлення

**Визначення**

**Програма-передумова** - основні умови безпечності харчових продуктів та діяльність, необхідні для підтримання гігієни навколишнього середовища у всьому харчовому ланцюгу і придатні для виробництва та постачання безпечних кінцевих продуктів і безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також поводження з ними.

**Обладнання та інвентар** - устаткування, машини, кухонні прилади, кухонна техніка, столові прилади, інструменти та інші засоби, поверхні яких безпосередньо контактують з харчовим продуктом під час його виробництва та обігу.

**Матеріали, щоконтактують з харчовими продуктами** - предмети та матеріали, якіконтактують з харчовими продуктами і таким чином можутьвпливати на їхбезпечність та інші характеристики продуктів.

**1.Призначення та сфера застосування**

Програма-передумоварозроблена з метою ефективногофункціонуваннясистемибезпечностіхарчовихпродуктів та контролю за небезпечними факторами.

2.**Основна частина**

2.1. Харчобло та шкільна їдальня розміщена в приміщенні навчального закладу, опалення шкільної їдальні здійснюється від автономного газового міні-модуля; до підсобних приміщень харчоблоку наявний вхід зі сторони двору території у освітнього закладу; вхід до приміщення зали їдальні- з середини приміщення закладу; по ходу до зали їдальні учні мають умови для миття та сушіння рук. Харчоблок облаштовано так, що максимально запобігаєнесанкціонованому доступу та проникненнюшкідників, перехресномузабрудненнюхарчовихпродуктів, сприяєвидаленнюстічних вод. Надвірна територія їдальні систематично прибирається підсобним робітником, регулярно проводиться покіс трави, забирається сухостій. Всі негативні впливи зовнішнього середовища на продукти враховані (П-П 2.12, П-П 2.7, договір послуг щодо вивезення харчових відходів).

2.2.Конструкці та планування приміщень харчоблоку шкільної їдальні забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями.

2.3. Для стін та підлоги приміщень використовуються непроникаючі, непоглинаючі, нетоксичні та придатні до миття матеріали (керамічна плитка, стійка до атмосферного впливу фарба), 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.

Поверхня стелі пофарбована водоемульсійною білою фарбою,що дає можливість для систематичного догляду за її чистотою.Стіни спроектовані та побудовані так, що запобігають накопиченню бруду, росту плісняви і утворенню конденсату, полегшують прибирання, миття та дезінфекцію. Підлога має стару плитку,але вона систематично фарбується стійкою до атмосферного впливу фарбою та має не слизьку поверхню,легко дезинфікується.

Керамічна плитка на панелях стін хоч і старого зразка,але вона відповідає вимогам виробництва (механічним навантаженням, температурним режимам, обробці мийними засобами тощо), легко прибирається, миється і дезінфікується, сприяє видаленню вологи. На харчоблоці наявний «Графік прибирання, миття та дезінфекції приміщень та інших поверхонь харчоблоку»).

2.4.Стеля і підвісні елементи (витяжний пристрій, освітлювальні лампи тощо) змонтовані так, що мінімізують накопичення бруду, відшарування фарби, утворення конденсату та ріст плісняви, полегшують прибирання та запобігають забрудненню харчових продуктів. Поверхня стелі, висота якої є належною для здійснення операцій, пофарбована стійкою до атмосферного впливу непроникаючою, непоглинаючою, нетоксичною та придатною до миття фарбою.

2.5.Поверхня міжкімнатних дверей гладка, зроблена з дерева та скла (пофарбована стійкою до атмосферного впливу непроникаючою, непоглинаючою, нетоксичною та придатною до миття фарбою), без тріщин, відшарування фарби та корозії, легко миється і за необхідності дезінфікується. Зовнішні двері(зі сторони двору), через які можна потрапити в зону поводження з харчовими продуктами, спроектовані таким чином, що запобігають проникненню шкідників у приміщення,виготовлені із металопластика білого кольору. (П-П 2.12, «Графік прибирання, миття та дезінфекції приміщень та інших поверхонь харчоблоку»).

2.6. Всі рами вікон на потужності, харчоблоці та залі їдальні,виготовленіз дерева. Вікна, відкриттяякихможепризвести до забруднення, під час виробництвазачиняються (схема Ф-2.7/1, Нова системавентиляції,яка легкодоступна для чищення. «Журнал технічногоогляду та стану комунікаційхарчоблоку № 17»).

2.7. Обладнаннявикористовується за призначенням та маєвпроваджену систему технічногообслуговування. Проведенняповіркиобладнання, приладівздійснюєтьсявідповідно до вимог чинного законодавства 1 раз на рік. Прилади та обладнанняпідтримуються у належномустані для уникненнязабрудненняхарчовихпродуктів («Журнал обстежень, дефектів і неполадок обладнання», «Графікповіркиприладів та обладнання»).

2.8. Планові та позаплановіремонтніроботиздійснюютьсятільки у неробочий час,переважно у канікулярний, і таким чином, щоунеможливлюютьзагрозузабрудненняхарчовихпродуктів. Ведетьсявідповіднадокументаціящодопроведенихробіт («Журнал обстежень, дефектів і неполадок обладнання», «Графікпроведенняремонтнихробіт», «Інструкціяповедінки для відвідувачів та сторонніхосіб»).

2.9. Предмети з дерева (дошки для нарізання) та склапідтримуються у належномустані, перед та післявикористанняперевіряєтьсяїхцілісність та неушкодженість. Післякожноїопераціїобробнідошкичистять [ножемвідзалишківпродуктів](http://res.in.ua/ses-utochnila-yak-bude-kontrolyuvati-yakiste-harchovih-produkt.html), миютьгарячою водою з додаванняммиючихзасобів, ошпарюютькип'ятком і зберігаютьпоставленими на ребро на стелажах , за яким вони закріплені. У зонах, де існуєймовірністьпопаданняосколків у харчовий продукт, освітлювальнізасоби, захищенівідрозбивання (П-П 2.10, «Журнал облікуцілісностісклянихпредметів».).

2.10. Ризикиможливостізабрудненняхарчовихпродуктів через пакувальніматеріаливідсутні, оскількифасуванняхарчовихпродуктіввідсутнє.

**3. Посилання на іншідокументи**

1. Программа-передумова П-П 2.7 «Планування та стан комунікацій (вентиляції,водопроводівводопостачання та водовідведення, електропостачання, освітленнятощо)».

2. Программа-передумова П-П 2.9 «Чистота поверхонь, процедуриприбираннявиробничих, допоміжних, побутовихприміщень та іншихповерхонь».

3. Программа-передумова П-П 2.10 «Здоров’я та гігієна персоналу».

4. Программа-передумова П-П 2.12 «Контроль за шкідниками, визначення виду, запобіганняїхпояві, засобівпрофілактики та боротьби».

5. «Схема Ф-2.5/1 організаціїпотоківруху персоналу та харчовихпродуктів та їїопис».

6. «Схема Ф 2.7/1 комунікаційхарчоблоку № 17».

7. «Інструкціяповедінки для відвідувачів та сторонніхосіб».

8. Договірпослугщодовивезенняхарчових продуктів.

9. «Графікприбирання, миття та дезінфекціїприміщень та іншихповерхоньхарчоблоку».

**Лист облікузмінпрограми-передумови**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **змін** | **Дата** | **Характер змін** | **Номер сторінки** | |
| **анульованої** | **введеної** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Лист ознайомлення**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№з/п** | **П І Б** | **Посада** | **Підпис** |
| 1 | Швець І.І. | Кухар |  |
| 2 | Кривошей С.І. | Підсобний робітник |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |