**«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 № 3***

**Стан комунікацій (вентиляції, водопроводу, електро- та газопостачання, освітлення тощо)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА СИСТЕМИ НАССР** | **П-П п.2.7** | **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).

**Зміст програми-передумови**

1. Призначення та сфера застосування.
2. Основна частина.
3. Посилання на інші документи
4. Лист обліку змін до програми-передумови.
5. Лист ознайомлення

* + - 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. Комунікації шкільного харчоблоку для проведення оператором ринку технологічних допоміжних процесів утримуються у відповідному належному стані(водопостачання,енерго-,газопостачання,вентиляційна система).

2.2.Водопостачання харчоблоку забезпечується центральною водомережею з відведенням вітки до харчоблоку їдальні; належний стан системи водопостачання та водовідведення. Спеціальною службою проводиться технічний огляд забірної башти, ремонт, прибирання та дезінфекцію.

2.3.Відпрацьована вода відводиться до вигрібної ями з дотриманням вимог гігієни. Вигрібна яма систематично викачується спеціальною службою так, щоб полегшити прибирання і мінімізувати ризик забруднення харчових продуктів;

2.4.Приміщення харчоблоку забезпечене сучасною вентиляційною системою згідно гігієнічних вимог; легко миється,очищається від бруду. Вентиляція приміщень, де здійснюються роботи з харчовими продуктами, забезпечує мінімізацію забруднення харчових продуктів. Система вентиляції встановлена таким чином, що фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, легкодоступні. У місцях значного накопичення бруду здійснюється ретельне чищення та дезинфекція.

2.5. Ризик забруднення від повітря харчових продуктів забезпечується як вентиляційною системою,так віконною рамою,засіченою маскітною сіткою,яка постійно доглядається кухарем ,що обмежує ризик забруднення (П-П №5п.2.9).

2.6. Усі виробничі зони харчоблоку належно освітлюються лампами з щільно закритими плафонами з метою недопущення попадання скла у продукти харчування від непередбаченого тріскання ламп освітлювання. Освітлювальне обладнання не складає загрози забруднення харчового продукту склом.

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

2.8. Харчоблок та зала шкільної їдальні опалються шкільною газовою котельнею, так як харчоблок розміщено в основному приміщенні освітнього закладу.

2.9.Теплова мережа проходить через усі приміщення харчоблоку,нові сучасні радіатори не несуть небезпеки в роботі працівників кухні та не складають загрози у виробництві харчових продуктів.

2.10. Підсобні приміщення харчоблоку добре освітлюються лампамиосвітлення, які закриті плафонами.

**3. Посилання на інші документи**

1. Програма-передумова П-П 2.6. « Стан приміщень,обладнання…»

2.Програма-передумова П-П 2.9. « Чистота поверхонь,процедура прибирання виробничих,допоміжних приміщень…»

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

**Лист обліку змін програми-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 |  |  |  |