«Затверджено»
Директор Чернянського ЗЗСО І-ІІІ ст.
_____ О.С.Чонка

ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА
Контроль за технологічними процесами

ППР-12

1. Мета та сфера застосування

1.1. Ця програма-передумова розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності Чернянського ЗЗСО І-ІІІ ступенів та реалізації вимог законодавства у сфері безпечності харчових продуктів.

1.2. Ця програма-передумова спрямована на дотримання вимог щодо контролю за технологічними процесами з метою випуску безпечної продукції.

1.3. Положення цієї програми-передумови є обов'язковим для ознайомлення та виконання всіма співробітниками Чернянського ЗЗСО І-ІІІ ступенів , задіяними на виробництві.

1.4. Контроль за дотриманням програми-передумови здійснює керівник Чернянського ЗЗСО І-ІІІ ступенів .

2. Терміни та визначення

Технологічні процеси – сукупність етапів, починаючи від приймання сировини і до відпуску готових страв гостям закладу.

3. Встановлена відповідальність

3.1. Відповідальність за контроль за роботою кухарів несе шеф-кухар

3.2.Відповідальність за дотримання вимог технології приготування, рецептури несе працівник, що безпосередньо проводить приготування страви (продукції).

4. Опис процесу

Одна із причин харчових отруєнь – недотримання технології приготування страв.

На потужності Чернянського ЗЗСО І-ІІІ ступенів усвідомлюють важливість створення належних умов для можливості коректного приготування напівфабрикатів та готових страв і запроваджують наступні заходи.

На потужності Чернянського ЗЗСО І-ІІІ ступенів виділені дільниці та окремі цехи для обробки та зберігання різних видів продуктів.

Використовується візуалізація маркування (дільниці, де обробляється харчовий продукт, що готовий до споживання без подальшої термічної обробки, або вже термічно оброблений і готовий до споживання продукт, виділяють в «чисту» зону і маркують зеленим кольором. В цій зоні мають

бути більш суворі вимоги до гігієни, так як харчовий продукт досить чутливий до забруднення, передусім мікробіологічного.

На всі страви, що виготовляються на потужності Чернянського ЗЗСО І-ІІІ ступенів, мають бути розроблені та затверджені керівником Чернянського ЗЗСО І-ІІІ ступенів технологічні картки.

Технологічні картки на напівфабрикати чи готові страви, до складу яких входять харчові продукти чи інгредієнти, зазначені в додатку 1 «Перелік речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість» Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», мають маркуватись буквою «А», яка наноситься після найменування напівфабрикату чи страви жирним шрифтом.

Розробка технологічних карток проводиться за наступною процедурою:

- збір та аналіз інформації затвердженого переліку меню для дитячого шкільного харчування;
- кухар та керівник групи НАССР розробляє проект рецептури та технологічної картки.
- проводиться опрацювання страви шляхом її приготування та дегустації комісією у складі керівника групи НАССР, медсестри і кухаря.
- у разі необхідності завідувачем виробництва та керівником групи НАССР вносяться відповідні корективи до проекту рецептури та технологічної картки
- проводиться приготування остаточного варіанту страви, дегустація її комісією у складі керівника групи НАССР, медсестри і кухаря, керівника керівника групи НАССР, медсестри і кухаря.
- затверджується технологічна картка на страву
- проводиться валідація системи НАССР
- дана страва вводиться в меню. В разі наявності у страві харчових продуктів чи речовин, що можуть спричинити алергічні реакції або непереносимість, такі харчові продукти чи речовини зазначаються в меню на сайті закладу середньої освіти в переліку інгредієнтів жирним шрифтом.

Підприємством може бути прийнято рішення щодо нанесення біля такої страви в меню букви «А». В такому разі в меню має бути інформація щодо того, що означає ця позначка.

При розробці технологічних карток враховують, що для термічної обробки застосовуються наступні критерії (при яких руйнуються хвороботворні бактерії) :

-досягнення всередині термічно обробленого продукту температури не нижче 75^{o}C або вище

-приготування при температурі всередині продукту 60 ^{o}C протягом щонайменше 45 хвилин

-приготування при температурі всередині продукту 65^{o}C протягом щонайменше 10 хвилин

-приготування при температурі всередині продукту 70^{o}C протягом щонайменше 2 хвилин

Температура заміряється в найтовщій частині продукту.

При приготуванні страв надзвичайно важливо постійно дотримуватись однакової технології приготування та досягнення відповідної температури всередині продукту.

Для зменшення обтяжливості щодо замірів температури всередині продукту, допускається провести валідацію технології приготування задля встановлення критеріїв час/температура.

Застосовують додатково органолептичні ознаки готовності м'ясних виробів: виділення безбарвного соку в місці проколу і сірий колір м'яса на розрізі; при повній готовності м'яса птиці на зломі стегнової кістки не повинно бути червоного чи рожевого кольору.

Готовність виробів з рибного фаршу чи риби визначають утворенням рум'яної кірочки і легким відділенням м'яса від кіток в порційних кусках.

При приготуванні страв дотримуватись наступних правил:

- суворе дотримання рецептури і технології приготування

-запобігання ризику перехресного забруднення

-максимально використовувати кухонний інвентар для зменшення контакту рук з харчовим продуктом

-інгредієнти, які потребують зберігання в холодильному обладнанні, при приготуванні страв можуть зберігатись без «холоду» не більше 30 хвилин. Особливо це важливо при приготуванні холодних закусок, салатів, кондитерських виробів з кремом, десертів.

Якщо страва не віддається після приготування відразу клієнту, повинно бути забезпечено її зберігання в межах холодильного обладнання із запобіганням ризику перехресного забруднення.

-термічно оброблені страви можуть зберігатись без холодильного обладнання та мармітів протягом 2 годин з часу приготування.

Термічно оброблені страви можуть зберігатись на марміті чи гарячій плиті при температурі продукту не нижче 75 ^{o}C протягом 3 годин.

В разі охолодження термічно обробленої страви для подальшого зберігання в холодильному обладнанні, таке охолодження повинно відбуватись максимально швидко (протягом 2 годин) та із запобіганням ризику перехресного забруднення.

-з метою швидкого охолодження страв можуть бути застосовані наступні заходи:

--перемішування страви чистим інвентарем

--розливання чи розкладення страви по меншим чистим ємкостям для прискорення охолодження

--занурення ємкості зі стравою у більшу ємкість, що наповнена льодом

--або аналогічні заходи, що пришвидшують охолодження продукції

-якщо термічно оброблена страва, що піддавалась охолодженню, подається гостям розігрітою, повинно бути забезпечено прогрівання страви до температури не нижче 82 ^{o}C в найтовщій частині продукту. Такі страви повинні бути реалізовані після нагрівання протягом 1 години.

Підготовка інгредієнтів для приготування страв включає наступне:

-**звільнення від транспортної упаковки** (на етапі вхідного контролю або перед занесенням інгредієнту до виробничого приміщення)

-**коректне відкриття споживчої упаковки**.

Перед відкриванням упаковки проводять її огляд (цілісність, термін придатності, бомбаж, вздуття пакету і тд).

Забороняється використання продукції в пошкодженій упаковці, якщо це може створити ризик забруднення продукції.

Важливо усвідомлювати, що в разі порушення цілісності скляної тари з продуктом, такий продукт має бути утилізований і проведений аналіз щодо ризику забруднення продукції, яка знаходилась поряд. Всі уламки скла мають бути ретельно видалені з поверхні столу та підлоги.

В зв'язку з цим відкриття скляної тари повинно проводитись на столі, на якому відсутні відкриті харчові продукти, із застосуванням спеціального обладнання для відкривання банок.

Повинен бути забезпечений контроль цілісності кожної відкритої скляної упаковки з продуктом.

На підприємстві вживаються заходи щодо мінімізації використання продукції в скляних упаковках.

Відкривання продукції в полімерній упаковці (пакетів) проводиться з використанням ножиць.

При відкритті упаковки слідкують за недопущенням забруднення продукту.

- після відкриття упаковки проводиться **органолептична оцінка продукту** (зовнішній вигляд, консистенція, запах, смак тощо). В разі отримання незадовільних результатів – продукція утилізується.

- продукти рослинного походження (овочі, фрукти, крупи) перебирають, очищають від шкірочки (в разі необхідності), зачищають (видаляють зіпсовані або неїстівні частини) та нарізають. Допускається зберігання очищених овочів у холодній воді протягом 3 годин.

- зелень та листові овочі для салату перебирають, промивають водою, замочують на 10 хвилин в 10% розчині повареної солі (100 г солі на 1 л води) або в 3% розчині оцтової кислоти (200 мл 70% оцтової кислоти на 4,8 л води) та споліскують на решітці водою. Підготовлені зелень та овочі для салату перекладають в чистий контейнер для подальшого зберігання в холодильнику протягом 48 годин.

- борошно та цукор **просівають** через сито

-крупи, борошно **оглядають** на наявність амбарних шкідників

-горіхи, сухофрукти **перебирають**

-**дефростацію** (розморожування) м'яса чи риби проводять в холодильному обладнанні. Рідина, що виділяється при розморожуванні, може бути джерелом забруднення, в зв'язку з чим її необхідно зливати у безпечний спосіб. Рекомендується при розморожуванні поміщати заморожене м'ясо чи рибу на решітку, що вкладена в контейнер (таким чином рідина не буде контактувати з продуктом) і накривати кришкою. Якщо заморожений продукт

в упаковці, на дні упаковки роблять дірки, щоб рідина могла виділятись у контейнер.

Процес розмороження завершується при досягненні всередині продукту температури -1 ºС.

У виключних випадках допускається завершувати процес дефростації під проточною холодною водою в миєчній ванні для обробки м'яса чи риби відповідно, попередньо поклавши продукт в ємкість, або в мікрохвильовій печі.

Розморожена сировина повинна бути використана протягом 24 годин після розмороження.

При розморожуванні сировини в «Листі контролю розморожування продукції» зазначається час початку і час закінчення процесу розморожування.

Допускається розморожування сировини в мікрохвильовій печі на режимі «розморожування». В такому разі розморожена сировина повинна бути використана негайно.

Забороняється повторно заморожувати розморожену продукцію.

Рекомендується при замовленні заморожених продуктів із постачальниками погоджувати вагу замороженого продукту (не більше 2-3 кг) для зменшення часу на дефростацію (розморожування).

-сировину (м'ясо, рибу) **зачищають** від плівок, видаляють кістки (в разі необхідності), промивають водою та нарізають.

-санобробка яєць проводиться у виділених маркованих ємкостях (відрах) з використанням миюче-дезінфікуючого засобу у відповідності до рекомендацій виробника. В першій ємкості замочуємо яйця в теплій воді на 10 хвилин та змиваємо візуальне забруднення, в другій – замочуємо у розчині миюче-дезінфікуючого засобу у відповідності до інструкції виробника засобу, в третій ємкості ополіскуємо. Для зручності в другу ємкість (відро) вкладається перфорована ємкість, в якій яйця потім переміщають для ополіскування в третю ємкість. Оброблені яйця перекладають в чисту марковану ємкість і зберігають в холодильному обладнанні.

Може бути використано 4 миєчні ванни, якщо застосовують миючий та дезінфікуючий розчини окремо. В якості миючого розчину можна використовувати 0,5% розчин кальцинованої соди або 2% розчин питної соди з температурою 40-45 С протягом 10 хвилин. В якості деззасобу використовують дозволений для використання засіб у відповідності до інструкції виробника.

В разі використання для приготування страв сирих курячих яєць без термічної обробки або з мінімальною обробкою, вони повинні бути «не старше» 7 днів від дня знесення. Яйця повинні зберігатись в холодильнику без значних перепадів температури та вологості. За можливості замінити курячі яйця на перепелині.

-при проведенні первинної обробки овочів, зелені, санобробці яєць, обробці сирого м'яса и риби на санітарний одяг додатково одягається фартух.

4.16. В обов’язковому порядку перед введенням в меню нової страви проводиться аналіз (валідація) існуючої системи НАССР, в тому числі стосовно наявності небезпечних факторів в технологічному процесі даної страви, в разі необхідності проводиться внесення змін до існуючої системи НАССР; проводиться навчання персоналу щодо виготовлення даної страви з занесенням відомостей до «Журналу навчання персоналу».

Рекомендовано при проведенні навчання персоналу застосовувати також відеоматеріали по технології приготування даної страви.

4.17. До поводження з харчовими продуктами не допускається персонал, який не пройшов навчання з гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів, а також щодо приготування страв у відповідності до технологічних карток.

Таке навчання проводиться при прийомі на роботу, а також за необхідності, але не рідше 1 разу на рік.

4.18. В разі перехресного забруднення продукту чи відхилень від технологічного процесу, при яких отриманий непридатний або небезпечний харчовий продукт, такі харчові продукти мають бути викинуті в харчові відходи (утилізовані) та проведені коригувальні заходи з метою недопущення повторення ситуації.

Контроль за параметрами технологічних процесів прописаний в НАССР-плані.

Контроль за виробничим середовищем прописаний в програмі-передумові «Вимоги до планування та стану комунікацій-вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо» (ППР-3)

Графік лабораторного контролю готових страв та напівфабрикатів складається щорічно з врахуванням результатів попереднього лабораторного контролю, ризику продукту в епідеміологічному відношенні, наявності чи відсутності скарг на якість та безпечність продукції, результатів інспекцій та аудитів, в тому числі внутрішніх аудитів тощо.

Лабораторний контроль є елементом верифікації системи НАССР Виноградівської гімназії.

Графік лабораторного контролю зазначений в додатку 2.

В разі відбору зразків продукції або змивів для проведення лабораторного контролю зі сторони Держпродспоживслужби чи інших установ, перед відбором обов’язково зазначають вимогу інспектору щодо відбору додатково зразку продукції чи змивів в разі неможливості відібрати арбітражний зразок. Додатковий зразок відразу ж після відбору направляється в лабораторію для досліджень.

В разі відбору арбітражного зразку продукції, такий зразок зберігається у відповідних до відібраної продукції умовах зберігання до отримання результатів лабораторних досліджень. В разі отримання результатів лабораторних досліджень, в яких виявлені відхилення, та незгоди з ними,

приймається рішення щодо дослідження арбітражного зразку. Для цього протягом 5 робочих днів з дати отримання результатів досліджень, до територіального органу Держпродспоживслужби подається заява з проханням погодити проведення арбітражних лабораторних досліджень в лабораторії ДНДІ (м. Київ). Після отримання погодження від тероргану ДПСС щодо лабораторії, арбітражні зразки продукції відправляються до вказаної лабораторії протягом 2 робочих днів (ст. 21 Закону України 2042).

Всі харчові продукти, що надходять на Підприємство, повинні бути марковані (дивись ППР-10 «Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками»).

При зберігання страв після проведення термічної обробки, на ємкість із готовою продукцією наноситься стікер із зазначенням найменування продукції, дати виготовлення та терміну придатності, а також порядковий номер продукції (в разі необхідності).