

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Директор Вертіївського дошкільного
навчального закладу «Колосок»

_____ Я.С. Проценко

Наказом №19 від 15 січня 2021 року

**Програма-передумова системи НАССР
щодо належного планування виробничих та
побутових приміщень
(План кухні з виробничим обладнанням)**

ЗМІСТ

1.	Мета	та	сфера	застосування	3
					3
2.	Порядок	введення	в	дію	3
					3
3.	Нормативні			посилання	4
					4
4.	Терміни та визначення				5
5.	Відповідальність				6
6.	Опис процедур (порядок дій, моніторинг, коригувальні дії)				6
7.	Навчання			персоналу	7
					8
8.	Додатки				
8.1.	Ф-1				
8.2.	Ф-1.1				
8.3.	Додаток А				

1. Мета та сфера застосування

Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих та побутових приміщень (далі – Програма-передумова) передбачає належне планування виробничих допоміжних та побутових приміщень з метою забезпечення уникнення перехресного забруднення шляхом належної організації руху харчових продуктів, матеріалів та персоналу.

Дія цієї програми-передумови поширюється на задіяних працівників харчоблоку Вертіївського дошкільного навчального закладу «Колосок», а її вимоги є обов'язковими для виконання.

2. Порядок введення в дію

Вводиться в дію з моменту її затвердження. При змінах в програмі-передумові затверджується наступна редакція. Кожна зміна редакції реєструється відповідальною особою в **Листі реєстрації змін програм-передумов Ф-1**.

3. Нормативні посилання

- Наказ № 590 від 01 жовтня 2012 року «Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»;

- Закон України від 23 грудня 1997 року № 771 «Про основні принципи та вимоги щодо безпечності та якості харчових продуктів» (із змінами, внесеними згідно із Законами).

4. Терміни, визначення та скорочення

валідація (підтвердження) – це процес збору доказів того, що всі елементи системи НАССР є достатніми і забезпечують безпечність харчових продуктів;

верифікація – перевірка шляхом обстеження та подання об'єктивних доказів дотримання визначених вимог;

перехресне забруднення – пряме або непряме перенесення біологічних, хімічних або фізичних небезпечних факторів із необроблених чи забруднених харчових продуктів, поверхонь, обладнання, персоналу чи інших джерел у харчові продукти, що може призвести до завдання шкоди здоров'ю або життю людини;

сировина – будь-який харчовий продукт, який надходить до закладу освіти для перероблення, оброблення чи представлення кінцевому споживачеві без жодних попередніх операцій;

комплексне обладнання – обладнання, яке у зв'язку зі складністю доступу до всіх його частин складно піддається очистці;

коригувальна дія – дія, що визначається та здійснюється з метою усунення причини виявленої невідповідності;

критична контрольна точка (ККТ) – етап або процес виробництва харчових продуктів, які можуть бути керованими для попередження виникнення небезпечних факторів (біологічних, хімічних і фізичних) або зменшення їх до прийнятного рівня;

критична межа – це крайні прийнятні значення (показники), які відділяють виготовлення (випуск) безпечного харчового продукту від небезпечного;

небезпечний фактор у харчовому продукті – будь-який хімічний, фізичний, біологічний чинник харчового продукту або його стан, що може спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини;

оператор ринку – суб'єкт господарювання, в управлінні якого перебувають потужності з виробництва та/або обігу харчових продуктів (далі - потужності) та який є відповідальний за організацію харчування в закладі дошкільної освіти;

чиста зона – приміщення або зона в межах потужності (постійна або тимчасова), у якій здійснюється поводження виключно з готовими до споживання харчовими продуктами. Чиста зона може бути закріплена за одним місцем на постійній основі або встановлюватися тимчасово після попереднього ретельного очищення та дезінфекції.

НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points (Аналіз ризиків і критичні контрольні точки).

Ф – форма.

5. Відповідальність

Відповідальність за дотримання вимог програми-передумови несуть задіяні працівники харчоблоку закладу дошкільної освіти.

Контроль за дотриманням вимог здійснює директор – постійно та члени групи НАССР – при проведенні верифікації ефективності функціонування системи НАССР.

Розробив: <i>А.М.Андрушко</i>		Затвердив: <i>Я.С.Проценко</i>	
Дата: 15.01.2021	Підпис:	Дата: 15.01.2021	Підпис:

6. Опис процесу (порядок дій, моніторинг, коригувальні дії)

6.1 Харчоблок закладу дошкільної освіти розташований на власній площі.

6.2 Виробничі, допоміжні та побутові приміщення, а також технологічне обладнання розміщені відповідно технологічним процесам, асортименту продуктів та ризиків, пов'язаних з перехресним забрудненням.

6.3 При плануванні харчоблоку закладу дошкільної освіти враховано потоковість переміщення сирих та готових до споживання продуктів, а також зонування побутових та складських приміщень від відділів обробки чи переробки сирих чи не запакованих продуктів (**Додаток А - Опис приміщень**).

6.4 Потужність харчоблоку сплановано, сконструйовано та розміщено таким чином, що належне утримання, чищення та/або дезінфекції забезпечується, а будь-які забруднення запобігаються або мінімізуються. Також здійснюються заходи, що необхідні для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі з боротьби із шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів.

6.5 При розміщенні потужностей було враховано параметри навколишнього середовища (стану ґрунту, повітря, суб'єктів господарювання, ймовірність появи шкідників тощо). Негативний вплив на безпечність харчових продуктів від діяльності інших суб'єктів господарювання в результаті аналізу не виявлено, оскільки потужність розміщена у межах населеного пункту, де відсутні промислові об'єкти, що можуть забруднювати ґрунти та повітря. Імовірність появи шкідників існує, тому впроваджено заходи боротьби з ними відповідно до

Програми-передумови 1.8.

6.6 Площа та параметри виробничих, допоміжних та побутових приміщень, а також характеристики технологічного обладнання відповідають асортименту харчових продуктів та обсягам виробництва, що здійснюються на потужностях.

7. Навчання персоналу

Ознайомлення новоприйнятих працівників з даною програмою-передумовою проводиться директором або вповноваженим ним працівником перед початком роботи та фіксується в **Листі ознайомлення – Ф-1.1.**, повторне ознайомлення задіяних працівників не рідше 1 разу на рік та в разі затвердження нової версії документа.

<i>Лист реєстрації змін програм-передумов</i>	Додаток Ф-1.
---	---------------------

[illegible]

<i>Форма листа- ознайомлення з Програмою-передумовою системи НАССР щодо планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень</i>	Додаток Ф-1.1.
---	-----------------------

ЛИСТ-ОЗНАЙОМЛЕННЯ

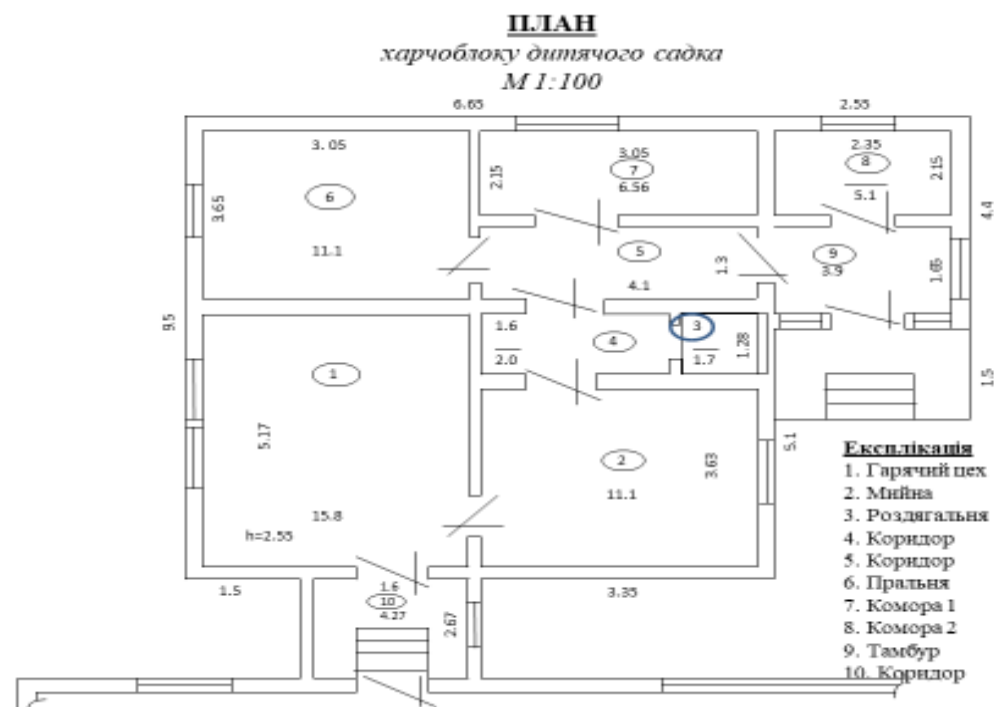
Прізвище, ініціали	Посада	Підпис	Дата

Опис приміщень

Площа та параметри виробничих, допоміжних та побутових приміщень, а також характеристики технологічного обладнання харчоблоку закладу дошкільної освіти відповідають асортименту харчових продуктів та обсягам виробництва, що здійснюються на потужностях. Харчоблок знаходиться у відокремленому приміщенні та має два входи/виходи (внутрішній, зовнішній).

Харчоблок закладу має наступні приміщення (схема 1):

- гарячий цех;
- мийна;
- роздягальня для персоналу;
- коридор 1,2,3;
- комора 1, 2 (знаходяться в приміщенні харчоблоку);
- тамбур.



----- Схема 1

При плануванні харчоблоку закладу дошкільної освіти враховано потоковість переміщення сирих та готових до споживання продуктів, а також зонування побутових та складських приміщень від відділів обробки чи переробки сирих чи незапакованих продуктів.

Виробниче приміщення харчоблоку включає в себе наступні зони:

- зона приймання вхідної сировини (**схема 2**);



-----**Схема 2**

- тимчасово чиста зона підготовки основної необробленої сировини (**схема 3**):

1) Зони підготовки неперероблених овочів та фруктів:

1.1. Зона миття та зачистки;

1.2. Зона первинної переробки (шинкування, натирання);

2) Зона підготовки непереробленої риби;

3) Зона підготовки непереробленого м'яса;

4) Зона підготовки яєць;

5) Зона підготовки для борошняних виробів/хлібо-булочних виробів.

Процеси зони 1, 4 та 2, 3, 5 відбуваються в різний час згідно з меню для мінімізації перехресного забруднення.

Зони підготовки основної необробленої сировини

M 1:100

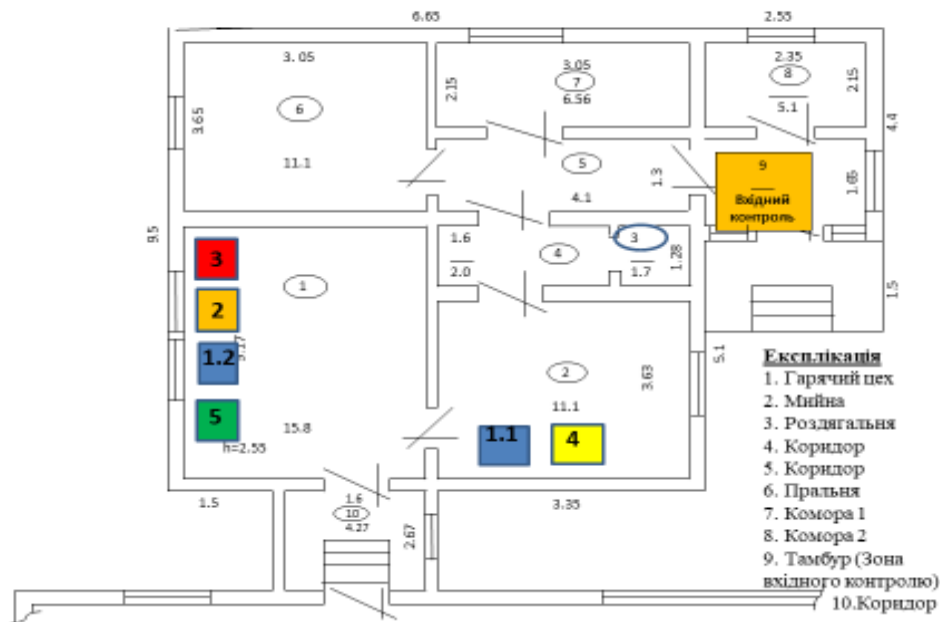


Схема 3

- зона зберігання харчових продуктів (холодильні та морозильні камери) (схема 4);

Схема зони зберігання харчових продуктів (холодильні та морозильні камери)

M 1:100

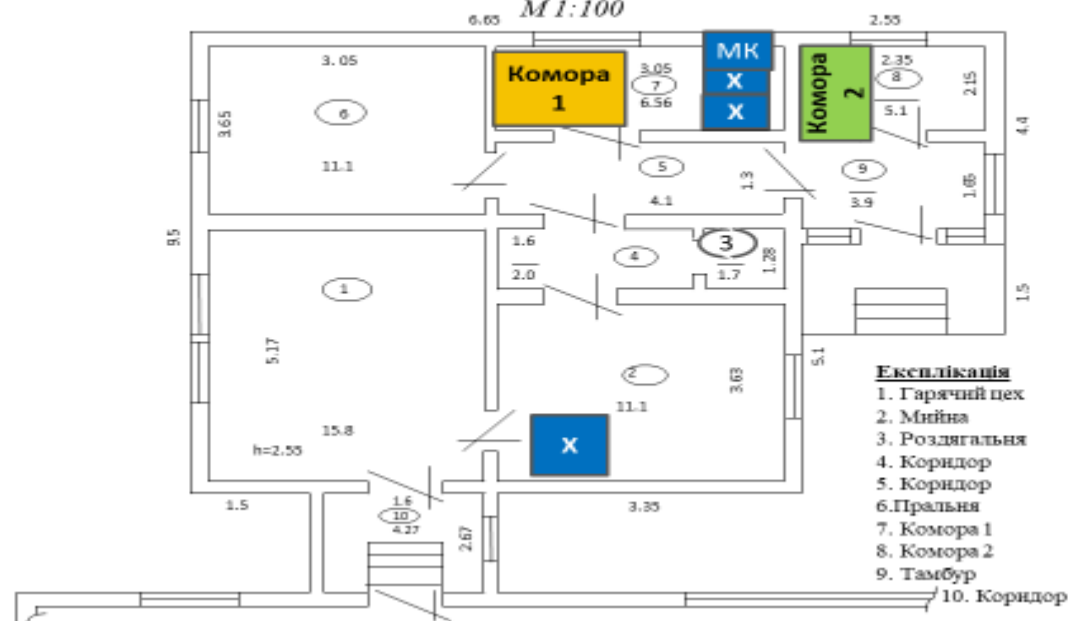


Схема 4

- зона приготування готових страв (схема 5):

- ✓ Холодна зона;
- ✓ Гаряча зона (випікання/запікання, смаження, варіння, тушкування);

- зона зберігання чистого інвентаря;
- зона миття кухонного посуду;
- зона видачі.



----- **Схема 5**

Матеріальні потоки у харчоблоці проходять таким чином, що мінімізують перехресне забруднення (схема 6).



----- **Схема 6**

При вхідному контролі (**схема 2**) відбувається процес приймання та переміщення вхідної сировини на склад та у зони зберігання (**схема 4**). Після проведення вхідного контролю зону приймання вхідної сировини ретельно прибирають та дезінфікують, використовують в подальшому як зону зберігання та приміщення для переміщення персоналу на прилеглу територію.

Сирі необроблені продукти (риба, м'ясо, птиця, яйця, овочі та фрукти) переміщуються до зон підготовки (Холодна зона, **схема 5**). Після підготовки основної сировини дану зону ретельно прибирають та дезінфікують.

Розмежування в часі здійснюється для того, щоб унеможливити забруднення готових до споживання страв необробленими продуктами.

Потоки приготування страв та напоїв є лінійними та мають лише один напрямок – від сировини до готового продукту. Харчовий продукт не повертається назад до попередньої стадії обробки для подальших операцій.

Харчоблок має відокремлену зону для миття кухонного посуду та кухонного інвентаря. Миття тари для готових страв та напоїв, а також столового посуду здійснюється в окремих мийних кімнатах.

Потоки видачі готових страв та переміщення брудного посуду проходять в різних напрямках і в різний час, чим мінімізують ризик перехресного забруднення. Видача готових страв та напоїв здійснюється з роздаткової, кожна страва видається в окремій промаркованій закритій тарі, тому ризик перехресного забруднення мінімальний.

Для мінімізації реалізації потенційних ризиків перехресного забруднення під час переміщення відходів упроваджено наступні запобіжні заходи:

- переміщення сміття з кухні відбувається за умови, що процеси приготування готових страв та напоїв у цих зонах тимчасово припинено;
- після переміщення, цю ділянку ретельно прибирають та дезінфікують, в подальшому використовують як чисту зону;
- графік винесення відходів з приміщення харчоблоку не перетинається з графіком завезення продовольчої сировини постачальниками.

Якщо ж потік приготування страв і переміщення відходів проходить в одному напрямку, то ці процеси розділяють в часі для запобігання перехресного забруднення.

Потік приготування холодних страв

(сировина → готова страва)

Потік приготування гарячих страв

(сировина → готова страва)

Потік видачі готових страв

Потік брудного посуду

Потік винесення відходів