


Аналіз стану дотримання вимог Програми передумов управління  
(ППУ-СУБПХ 001 ) «Планування виробничих,  
допоміжних та побутових приміщень»

*/Визначення критичних точок/*

№ пункту ППУ	Критична точка	Можливі варіанти вирішення (шляхи усунення)
4.1.1	Покриття розвантажувального майданчика зруйноване	Поновити покриття розвантажувального майданчика
4.2	Душова кімната потребує капітального ремонту	По можливості відремонтувати та оснастити душову кімнату

Відповідальна особа Заступник директора з ГР



Павлик М.В.

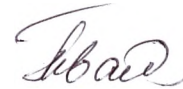
13.05.2020

Аналіз стану дотримання вимог Програми передумов управління  
(ППУ-СУБПХ 002 ) «Запобігання фізичному забрудненню»

*/Визначення критичних точок/*

№ пункту ППУ	Критична точка	Можливі варіанти вирішення (шляхи усунення)
4.6.2.	Санітарний одяг персоналу харчоблоку не типовий (максимально пристосований, змінний одяг білого кольору)	Придбати (пошити, замовити) типовий санітарний одяг для всього персоналу харчоблоку.
4.6.4.	Аптечка укомплектована частково	Укомплектувати аптечку на харчоблоці відповідно до вимог

Відповідальна особа Заступник директора з ГР



Павлик М.В.

13.05.2020

Аналіз стану дотримання вимог Програми передумов управління  
(ППУ-СУБПХ 003 ) «Проведення ремонтних робіт, технічного  
обслуговування обладнання, калібрування»

*/Визначення критичних точок/*

№ пункту ППУ	Критична точка	Можливі варіанти вирішення (шляхи усунення)
4.1.1	Недостатня кількість кухонного обладнання, немає каструль з нержавіючої сталі	По мірі фінансової можливості придбати кухонний посуд з нержавіючої сталі.
4.1.2	Використовується деякий столовий посуд з пошкодженою цілісністю	- Провести вибраковку та списання пошкодженого столового посуду; - придбати (поновити) кількість комплектів посуду, що не вистачає; - посуд пошкоджений або розбитий дітьми – поновлювати, по можливості, залучаючи різні джерела фінансування.
4.2.1.	Забезпечення засобами вимірювальної техніки (ЗВТ) не в повному обсязі. Відсутнє: - гігрометр ВИТ 1 - Таймер часу (на магніті) - Цифровий щуповий термометр (чек темп, похибка +/- 1 <sup>0</sup> - Склоаний ртутний термометр (діапазон від 0 <sup>0</sup> до + 300 <sup>0</sup> С)	- По мірі фінансової можливості придбати ЗВТ, яких не вистачає; - клопотати перед УО про придбання необхідних ЗВТ.

Відповідальна особа Заступник директора з ГР



Павлик М.В.


13.05.2020

Аналіз стану дотримання вимог Програми передумов управління  
(ППУ-СУБПХ 004 ) «Управління мережами та комунікаціями»

*/Визначення критичних точок/*

№ пункту ППУ	Критичні точки	Можливі варіанти вирішення (шляхи усунення)
4.2.2	Отвори вентиляційних систем закриті пристосованою решіткою	Обладнати отвори вентиляційних систем дрібнопористою полімерною сіткою
4.4.1	Недостатнє освітлення над плитою	Зону над плитою додатково обладнати світлодіодною стрічкою

Відповідальна особа Заступник директора з ГР



Павлик М.В.

13.05.2020

Аналіз стану дотримання вимог Програми передумов управління  
(ППУ-СУБПХ 006) «Санітарна програма»

*/Визначення критичних точок/*

№ пункту ППУ	Критичні точки	Можливі варіанти вирішення (шляхи усунення)
4.1	- Немає розпилювачів (диспенсорів) для дезінфікуючих засобів; - Ганчірки для прибирання не промарковані кольором	- Придбати розпилювачі та промаркувати згідно притиральної зони; - Нанести кольорове маркування ганчірок для прибирання, згідно з додатком 1.
4.2	Немає сіток та силіконових лопаток для зняття залишок їжі, а також, металевої сітки для ополіскування посуду	Придбати щітки (лопатки) та металеву сітку, згідно додатку 2.
4.4.	Ярлики на емностях з дез. засобами зношені	Поновити всі ярлики
4.5.	Забезпеченість інвентарем для прибирання - часткова (не в повному обсязі - 3 комплекти)	Придбати прибиральний інвентар мінімум 5 комплектів
4.5.5	Баки для відходів не промарковані	Промаркувати всі баки для відходів

Відповідальна особа Сестра медична



Мезенцева О.О.

13.05.2020

Аналіз стану дотримання вимог Програми передумов управління  
(ППУ-СУБПХ 007 ) «Особиста гігієна,  
здоров'я та поведінка персоналу»

*/Визначення критичних точок/*

№ пункту ППУ	Критичні точки	Можливі варіанти вирішення (шляхи усунення)
4.1	Журнал здоров'я працівників харчоблоку спрощений.	Скоригувати журнал здоров'я станом на 01.09.2020 року
4.3.3	- Дезинфікуючі килимки на харчоблоці відсутні; - теплої води для миття рук немає (немає централізованого водопостачання гарячої води); - У працівників харчоблоку недостатня кількість спецодягу (необхідно по 3 комплекти). Спецодяг пристосований.	- Придбати 6 дезинфікуючих килимків (можливо пристосовані); - обладнати умивальники теплою водою;  - придбати (пошити, замовити) необхідну кількість спецодягу для персоналу харчоблоку.
4.6.1	- Шлюзи перед туалетом не обладнані вішаками;  - централізованого водопостачання гарячої води немає	- Поруч з туалетом розташована роздягальня, де є можливість зняти санітарний одяг; - придбати бойлер для облаштування умивальників
4.6.2	Умов для прання спецодягу немає	- Придбати пральну машину; - облаштувати зону для прання.

Відповідальна особа Сестра медична



Мезенцева О.О.

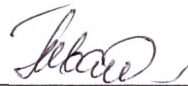
13.05.2020

Аналіз стану дотримання вимог Програми передумов управління  
(ППУ-СУБПХ 009 ) «Контроль шкідників»

*/Визначення критичних точок/*

№ пункту ППУ	Критичні точки	Можливі варіанти вирішення (шляхи усунення)
4.2.3	- Не визначено місце для пасток і принад; - Немає в наявності механічних пасток;	- Визначити місце для пасток та принад (розробити маршрут); - За наявності коштів придбати механічні пастки

Відповідальна особа Заступник директора з ГР



Павлик М.В.

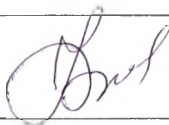
13.05.2020

Аналіз стану дотримання вимог Програми передумов управління  
(ППУ-СУБПХ 011 ) «Вимоги до сировини та контроль постачальників»

*/Визначення критичних точок/*

№ пункту ППУ	Критичні точки	Можливі варіанти вирішення (шляхи усунення)
4.2.4	<p>- Трапляються випадки невідповідності змісту супровідної документації, а також часто нечитабельні супровідні документи;</p> <p>- відсутня практика контролю одного з критеріїв пункту 4.2.4, а саме: копія висновку Державної санітарноепідеміологічної експертизи МОЗ України миючих та дезінфікуючих засобів, інвентарю та обладнання, які контактують з харчовими продуктами.</p>	<p>Клопотати перед постачальником про надання якісної читабельної супровідної документації.</p> <p>Клопотати перед постачальником про надання копій висновків</p>

Відповідальна особа Комірник



Белова Н.Ю.

13.05.2020

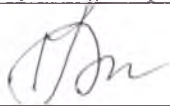


Аналіз стану дотримання вимог Програми передумов управління  
(ППУ-СУБПХ 012 ) «Приймання та зберігання сировини»

*/Визначення критичних точок/*

№ пункту ППУ	Критичні точки	Можливі варіанти вирішення (шляхи усунення)
3.1.3	Сировина транспортується машинами, не оснащеними холодною установкою. Контролювати безперервність холодового ланцюга немає змоги.	Відповідальність за це несе постачальник.
3.2.6.	- Журнал бракеражу вхідної сировини спрощений (не вистачає графі «Температура продукції на момент поставки»); - Немає термометра для вимірювання температури вхідної сировини.	- поновити (відкоригувати) графі назву журналу «Бракераж вхідної сировини» на 01.09.2020 року - Придбати термометр для вимірювання вхідної сировини
3.3.5	Журнал перевірки умов зберігання не ведеться	Завести журнал з 01.09.2020 року
3.3.8	М'ясо у заклад надходить у вигляді глибокої заморозки, великими наважками по 20-30 кг, що не дає змогу не вдаватися до повторної заморозки.	Клопотати перед постачальником зменшити масу наважок м'яса до 1,5 кг (+/- 0,5 кг)

Відповідальна особа Коміжник



Белова Н.Ю.

13.05.2020

Аналіз стану дотримання вимог Програми передумов управління  
(ППУ-СУБПХ 013 ) «Контроль за технологічними процесами»

*/Визначення критичних точок/*

№ пункту ППУ	Критичні точки	Можливі варіанти вирішення (шляхи усунення)
4.1.5.	Не повне дотримання технології зберігання м'ясного та рибного фаршу, через відсутність холодильника для зберігання добового запасу продуктів.	- Придбати холодильник;  - Виготовляти фарш малими порціями, щоб мінімізувати час зберігання при температурі вищій за +6 <sup>0</sup> С
4.1.7.	Відсутній окремий цех з мийними ваннами. Двома ваннами оснащений овочевий цех, де виділена ванна для миття овочів та фруктів і ванна для миття м'яса та риби.	Розробити інструкцію для безпечного використання обладнання в даних умовах
4.1.11	Відсутній кухонний посуд з нержавіючої сталі	Поступово замінити існуючий кухонний посуд на посуд з нержавіючої сталі
4.2.5.	- На духових шафах відсутні терморегулятори; - відсутні занурювальні термометри для визначення температури готових страв	Придбати по мірі фінансової змоги: - терморегулятори для духових шаф; - занурювальні термометри для визначення температури готових страв.

Відповідальна особа Комірник



Белова Н.Ю.

13.05.2020