

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-001	<i>Планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.1 з 11

1. Мета

Місцезнаходження, проект і обслуговування території Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5 повинні сприяти виробництву безпечної продукції, придатної для вживання людиною.

2. Область застосування

Дана програма розповсюджується на харчоблок Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5, овочесховище, прилеглу територію до цих будівель та задне подвір'я із зоною зберігання відходів.

3. Терміни, визначення і скорочення

В даній процедурі використовуються терміни, визначення і скорочення у наступному значенні:

Перехресне забруднення - забруднення харчових продуктів хімічними, фізичними чи біологічними небезпечними факторами через повітря, воду, людей, інші харчові продукти, а також допоміжні матеріали для переробки, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами;

Верифікація - перевірка шляхом обстеження та надання об'єктивних доказів дотримання визначених вимог

4. Опис

4.1 Планування приміщень

4.1.1 Територія школи має пристосовані транспортні і пішохідні шляхи, пристосований вантажно-розвантажувальний майданчик з твердим водонепроникним покриттям, що виключає утворення калюж.

4.1.2 На території школи забороняється розташування об'єктів або виробництв, що негативно впливають на безпеку продуктів харчування.

4.1.3 Планування та організація приміщень харчоблоку школи в основному виконане з урахуванням потоків руху неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, відходів, інвентарю, хімічних речовин та персоналу; мінімізовано перетинання процесів.

4.1.4 Складські приміщення забезпечують умови зберігання для продуктів і сировини. Прийом продукції та сировини ведеться через зовнішні двері в склад, без необхідності входу сторонніх до приміщень харчоблоку. Забезпечення режимів зберігання описане в процедурі ППУ-СУБХП-012 «Приймання і зберігання»

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-001	<i>Планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.2 з 11

4.1.5 Овочесховище має зону в окремому приміщенні, що забезпечує необхідний температурний режим для зберігання овочів. Забезпечення режимів зберігання описане в процедурі ППУ-СУБХП-012 «Приймання і зберігання»

4.1.6 Для зберігання хімічних речовин і приготування робочих розчинів відведений куточок в мийному цеху. Порядок зберігання і роботи з хімічними речовинами описаний ППУ-СУБХП-010 «Управління хімічними речовинами»

4.1.7 Зона зберігання відходів розміщена на задньому подвір'ї у віддалені від будівлі харчоблоку. Порядок поводження з відходами описаний в процедурі ППУ-СУБХП-008 «Поводження з відходами»

4.1.8 Побутове приміщення відповідає кількості працюючих і розміщене до входу у виробничу зону. Вимоги до особистої гігієни і поведінки персоналу визначені в процедурі ППУ-СУБХП-007 «Особиста гігієна, здоров'я та поведінка персоналу»

4.1.9. Виробничі приміщення розміщені з оптимально логічною послідовністю технологічного процесу приготування і видачі готових страв. Перед входом (на дверях, чи поруч зі входом) в усі виробничі, складські, побутові та офісні приміщення встановлені інформаційні таблички з назвою (функціональним призначенням) даного приміщення.

4.2 Санітарно-побутові приміщення.

Санітарно-побутові приміщення здатні забезпечити необхідні умови для виконання персоналом і відвідувачами правил гігієни і запобігти забруднення сировини.

Санітарний одяг, в якому персонал і відвідувачі знаходяться в складських приміщеннях, на виробництві зберігається окремо від верхнього і домашнього одягу.

Приміщення, в яких розташовуються душові та роздягальня суміжні.

Входи до виробничих приміщень частково обладнані постами для миття рук. Організація миття рук на підприємстві описана в процедурі ППУ-СУБХП-007 «Особиста гігієна, здоров'я та поведінка персоналу»

Поруч з туалетною кабіною розміщена роздягальня з вішаком для санітарного одягу. На вході є попереджувачий напис «Вхід в санітарному одязі заборонений».

4.3. Управління потоками

4.3.1 Групою НАССР були визначені всі необхідні переміщення сировини, напівфабрикатів, готової продукції, допоміжних матеріалів, відходів і персоналу, які були нанесені на План-схему потоків з експлікацією обладнання (Додаток 1). Членами групи НАССР були визначені зони можливого перехресного забруднення при русі потоків продовольчої сировини,

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-001	<i>Планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.3 з 11

інгредієнтів, таро-пакувальних матеріалів, персоналу, напівфабрикатів, готової продукції, відходів. Для цього члени групи НАССР провели спостереження за веденням технологічних процесів: приймання сировини і матеріалів, їх розміщення, передачі на виробництво, переробки, видачі споживачу. Заходи по зниженню ризиків забруднення продукції розроблені для кожної зони можливого перехресного забруднення.

4.3.2. Зони можливого перехресного забруднення нанесені на План-схему потоків з експлікацією обладнання (Додаток 1). Для кожної зони перетину потоків розроблені заходи для зменшення ризику перехресного забруднення при веденні діяльності харчоблоку. Заходи наведені у Додатку 2.

Ефективність даної програми забезпечується впровадженними програмами передумовами:

ППУ-СУБХП-002 «Управління будівлями і спорудами»

ППУ-СУБХП-007 «Особиста гігієна, здоров'я та поведінка персоналу»

ППУ-СУБХП-006 «Санітарна програма»

ППУ-СУБХП-009 «Контроль шкідників»

ППУ-СУБХП-010 «Управління хімічними речовинами»

ППУ-СУБХП-008 «Поводження з відходами»

ППУ-СУБХП-005 «Безпечність води»

ППУ-СУБХП-003 «Управління обладнанням і ЗВТ»

Перевірка вищезазначених програм проводиться відповідно до програми Самостійні перевірки з метою своєчасного виявлення та запобігання проблем.

4.4 Коригувальні дії

4.4.1 У разі встановлення факту перехресного забруднення об'єктів виробничого процесу (сировини, напівфабрикатів, інгредієнтів, устаткування, інвентарю, посуду і т.д.) вся харчова продукція (сировина та/або готова продукція), яка ймовірно може бути забруднена, повинна бути ізольована і додатково перевірена на відповідність вимогам безпеки.

4.4.2 Коригувальні дії розробляються після проведення розслідування . Встановлюються причини забруднення і розробляються коригувальні дії у відношенні програми передумови, в якій було виявлено порушення/відхилення.



5. Посилання

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-001	Планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.4 з 11

- Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 20.05.2015 № 590
- Додаток № 1 - «План-схема потоків з експлікацією обладнання»
- Додаток № 2—«Заходи зменшення ризиків перехресного забруднення»
- ППУ-СУБХП-002 «Управління будівлями і спорудами»
- ППУ-СУБХП-003 «Управління обладнанням і ЗВТ»
- ППУ-СУБХП-005 «Безпечність води»
- ППУ-СУБХП-006 «Санітарна програма»
- ППУ-СУБХП-007 «Особиста гігієна, здоров`я та поведінка персоналу»
- ППУ-СУБХП-008 «Поводження з відходами»
- ППУ-СУБХП-009 «Контроль шкідників»
- ППУ-СУБХП-010 «Управління хімічними речовинами»
- ППУ-СУБХП-012 «Приймання і зберігання»

6. Історія змін

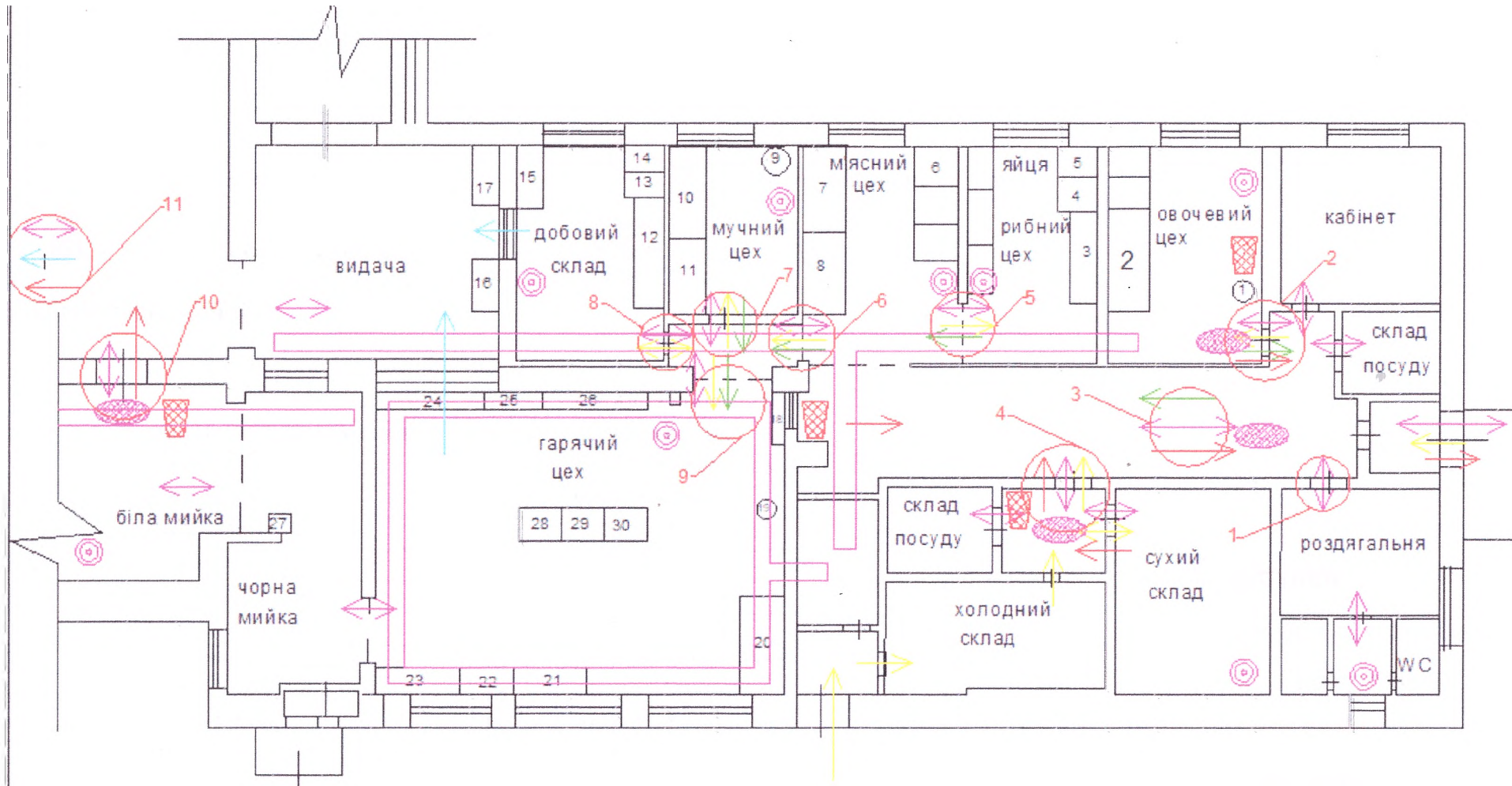
Інформація про документ

	ПІБ	Підпис	Дата
Розробив:	Павлик М.В.		08.04.2020
Узгодив:			
Затвердив:	Короткова Н.Б.		08.04.2020

Версія	Дата	Розробив	Узгодив	Затвердив
1				

Історія змін:

Версія	Опис змін
1	Створення документу







Експлікація обладнання

1.	Картоплеочисна машина	14.	Холодильник гастрономія
2.	Стіл ОС	15.	Шафа для круп
3.	Стіл РС	16.	Стіл для хліба
4.	Холодильник РС	17.	Шафадля хліба
5.	Холодильник яйця	18.	Стіл гастрономія
6.	Холодильник МС	19.	Протірочна машина
7.	Стіл МС	20.	Шафа жарова
8.	Стіл МС	21.	Стіл МС РС
9.	Тістоміс	22.	Стіл ОВ
10.	Мучний стіл	23.	Сковорода електрична
11.	Мучний стіл	24.	Марміт видача
12.	Стіл масло	25.	Електросковорода
13.	Холодильник масло-молочний	26.	Стіл підсобний
		27.	Посудомийна машина

Позначення потоків

- Персонал
- Сировина
- Напівфабрикати
- Готова продукція
- Відходи

Умовні позначення

	Сміттєвий контейнер		Дез. килимок
	Мийка для рук		Точка перетину потоків

Зона №	Опис зони перетину потоків	Заходи для зниження ризику перехресного забруднення
1	Перетин потоків персоналу в домашньому і санітарному одязі в роздягальні і у вхідному коридорі.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Зберігання домашнього і санітарного одягу у різних шафах; 2) Обладнання входу в основний коридор харчоблоку дез. килимком;
2	Перетин потоків у овочевому цеху - сировини з овочесховища, овочевих напівфабрикатів, відходів і персоналу	<ol style="list-style-type: none"> 1) Використання захисних халатів та змінного взуття для виходу надвір в овочесховище, чи для видалення відходів; 2) Обладнання входу в овочевий цех і основний коридор харчоблоку дез. килимком; 3) Обладнання овочевого цеху мийкою для рук (тепла вода, мило, паперові рушники); 4) Використання фартухів для роботи в овочевому цеху (одноразові) для кожного етапу роботи з брудними овочами; 5) Видалення відходів у закритих контейнерах чи одноразових пакетах; 6) Переміщення готових овочевих напівфабрикатів та заготовок у закритих контейнерах 7) Розділення робіт на етапи у часі для виключення перехресного забруднення: <ul style="list-style-type: none"> - отримання овочів в овочесховищі, миття овочів, чищення овочів, прибирання відходів в контейнер, миття забруднених поверхонь; - нарізання і шаткування овочів, приготування овочевих заготовок та напівфабрикатів, передача у гарячий цех та на порціонування; - видалення відходів, прибирання в овочевому цеху, перехід персоналу до інших цехів. <p>Цикл робіт у овочевому цеху може повторюватися протягом дня, в залежності від меню для різних прийомів їжі.</p>
3	Перетин потоків у основному коридорі харчоблоку - овочевих напівфабрикатів, сировини і інгредієнтів зі складу, відходів і персоналу	<ol style="list-style-type: none"> 1) Використання захисних халатів та змінного взуття для виходу надвір для видалення відходів; 2) Обладнання входу в основний коридор харчоблоку дез. килимком; 3) Переміщення готових овочевих напівфабрикатів та заготовок у закритих контейнерах; 4) Видалення відходів у закритих контейнерах чи одноразових пакетах; 5) Переміщення сировини та інгредієнтів зі складу та у склад виключно у

		<p>споживчій упаковці чи у закритих промаркованих контейнерах;</p> <p>б) Розділення робіт на етапи у часі для виключення перехресного забруднення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отримання добової норми сировини та інгредієнтів у споживчих упаковках, чи закритих промаркованих контейнерах; - наважування добової кількості м'яса у м'ясному цеху у промарковані контейнери. Залишки м'ясної сировини пакуються у промаркований контейнер і повертаються у холодний склад на зберігання. - наважування добової кількості риби у рибному цеху у промарковані контейнери. Залишки замороженої пакуються у промаркований контейнер і повертаються у холодний склад на зберігання у морозильних камерах; - видалення відходів, миття забруднених поверхонь; - перехід персоналу до роботи в овочевий цех; - передача овочевих напівфабрикатів та заготовок у гарячий цех; - видалення відходів м'ясного, рибного та гарячого цехів в кінці циклу приготування; - миття підлоги і поверхонь.
4	Перетин потоків сировини, відходів і персоналу на вході/виході зі складу в основний коридор харчоблоку.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Переміщення сировини та інгредієнтів зі складу та у склад виключно у споживчій упаковці чи у закритих промаркованих контейнерах; 2) Використання захисних халатів та змінного взуття для виходу надвір для отримання доставки сировини та інгредієнтів; 3) Видалення відходів у закритих контейнерах чи одноразових пакетах; 4) Обладнання входу в основний коридор харчоблоку дез. килимком. 5) Розділення робіт на етапи у часі для виключення перехресного забруднення: <ul style="list-style-type: none"> - отримання добової норми сировини та інгредієнтів у споживчих упаковках, чи закритих промаркованих контейнерах; - наважування добової кількості м'яса у м'ясному цеху у промарковані контейнери. Залишки м'ясної сировини пакуються у промаркований контейнер і повертаються у холодний склад на зберігання. - наважування добової кількості риби у рибному цеху у промарковані контейнери. Залишки замороженої пакуються у промаркований контейнер і повертаються у холодний склад на зберігання у морозильних камерах; - видалення відходів, миття забруднених поверхонь;
5	Перетин потоків сировини, напівфабрикатів і	<ol style="list-style-type: none"> 1) Використання захисних халатів та змінного взуття для виходу надвір для

	заготовок та персоналу між м'ясним і рибним цехами.	<p>видалення відходів;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2) Обладнання м'ясного і рибного цехів мийками для рук (тепла вода, мило, паперові рушники); 3) Використання окремих фартухів (одноразові) для роботи в м'ясному і рибному цеху для кожного етапу роботи з м'ясом чи рибою; 4) Використання окремого фартуху (одноразовий) для обробки яєць; 5) Переміщення готових напівфабрикатів та заготовок у закритих контейнерах; 6) Використання окремої мийки та контейнеру для обробки яєць; 7) Зберігання оброблених яєць у промаркованому контейнері в холодильнику рибного цеху; 8) Розділення робіт на етапи у часі для виключення перехресного забруднення: <ul style="list-style-type: none"> - наважування добової кількості м'яса у м'ясному цеху у промарковані контейнери. Залишки м'ясної сировини пакуються у промаркований контейнер і повертаються у холодний склад на зберігання. - наважування добової кількості риби у рибному цеху у промарковані контейнери. Залишки замороженої пакуються у промаркований контейнер і повертаються у холодний склад на зберігання у морозильних камерах; - підготовка риби до дефростації; - прибирання відходів в контейнер, миття забруднених поверхонь; - отримання яєць на складі; - обробка яєць; - прибирання відходів, миття забруднених поверхонь; - приготування м'ясних напівфабрикатів та заготовок, передача у гарячий цех; - прибирання відходів в контейнер, миття забруднених поверхонь, перехід персоналу в рибний цех; - приготування рибних напівфабрикатів та заготовок, передача у гарячий цех; - прибирання відходів в контейнер, миття забруднених поверхонь, перехід персоналу в гарячий цех; <p>Цикл робіт у м'ясному та рибному цеху може повторюватися протягом дня, в залежності від меню для різних прийомів їжі.</p>
6	Перетин потоків сировини, напівфабрикатів, відходів та персоналу в коридорі біля гарячого цеху.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Обладнання кожного з цехів харчоблоку мийками для рук (тепла вода, мило, паперові рушники); 2) Використання окремих фартухів (одноразові) для роботи в різних цехах;

		<ol style="list-style-type: none"> 3) Поетапна робота персоналу в різних цехах з проміжним прибиранням після закінчення етапу; 4) Переміщення сировини та інгредієнтів тільки у споживчій упаковці чи промаркованих контейнерах; 5) Переміщення напівфабрикатів та заготовок тільки у закритих промаркованих контейнерах;
7	Перетин сировини, напівфабрикатів та персоналу на вході в мучний цех	<ol style="list-style-type: none"> 1) Обладнання мучного цеху мийкою для рук (тепла вода, мило, паперові рушники); 2) Використання фартухів для роботи в мучному цеху (одноразові) для кожного етапу роботи з тістом; 3) Переміщення готових заготовок накритими плівкою, чи полотняною серветкою; 4) Розділення робіт на етапи у часі для виключення перехресного забруднення: <ul style="list-style-type: none"> - отримання сировини та інгредієнтів та їх підготовка , прибирання відходів в контейнер миття забруднених поверхонь; - приготування тіста, виготовлення заготовок, передача у гарячий цех на випікання; - видалення відходів, прибирання в мучномуу цеху, перехід персоналу до інших цехів. <p>Цикл робіт у мучному цеху може повторюватися протягом дня, в залежності від меню для різних прийомів їжі.</p>
8	Перетин сировини та персоналу на вході в добовий склад	<ol style="list-style-type: none"> 1) Переміщення сировини та інгредієнтів зі складу та у склад виключно у споживчій упаковці чи у закритих про маркованих контейнерах; 2) Обладнання добового складу мийкою для рук (тепла вода, мило, паперові рушники);
9	Перетин сировини, напівфабрикатів та персоналу на вході в гарячий цех	<ol style="list-style-type: none"> 1) Обладнання кожного з цехів харчоблоку мийками для рук (тепла вода, мило, паперові рушники); 2) Використання окремих фартухів (одноразові) для роботи в різних цехах; 3) Поетапна робота персоналу в різних цехах з проміжним прибиранням після закінчення етапу; 4) Переміщення сировини та інгредієнтів тільки у споживчій упаковці чи промаркованих контейнерах; 5) Переміщення напівфабрикатів та заготовок тільки у закритих промаркованих контейнерах;

Заходи зменшення ризиків перехресного забруднення

10	Перетин потоків відходів і персоналу на вході до харчоблоку із зали-їдальні	<ol style="list-style-type: none"> 1) Видалення відходів виключно після закінчення прийому їжі і прибирання столового посуду; 2) Використання захисних халатів та змінного взуття для виходу для видалення відходів; 3) Обладнання входу в харчоблок із зали їдальні дез. килимком; 4) Обладнання білої мийки мийкою для рук (тепла вода, мило, паперові рушники); 5) Використання фартухів для миття посуду; 6) Видалення відходів у закритих контейнерах чи одноразових пакетах;
11	Перетин потоків готової продукції, відходів та персоналу в залі їдальні	<ol style="list-style-type: none"> 1) Видалення відходів виключно після закінчення прийому їжі і прибирання столового посуду; 2) Використання захисних халатів та змінного взуття для виходу для видалення відходів; 3) Обладнання білої мийки мийкою для рук (тепла вода, мило, паперові рушники); 4) Використання фартухів для миття посуду; 5) Видалення відходів у закритих контейнерах чи одноразових пакетах; 6) Розділення робіт на етапи у часі для виключення перехресного забруднення: <ul style="list-style-type: none"> - серверування столів необхідним посудом, подача готових страв; - харчування дітей; - видалення брудного посуду і видалення залишків їжі у контейнер для відходів; - миття столового посуду; - видалення відходів; - миття столів і зали їдальні. <p>Цикл робіт у залі їдальні може повторюватися протягом дня, в залежності від меню для різних прийомів їжі.</p>