

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<u>СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧІСТІЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</u>	<u>РЕДАКЦІЯ І</u>
<u>ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 2200:2018, IDT)</u>	<u>ОПЕРАЦІЙНА ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА 4 (ОПП – яйця)</u>	<u>СТОРІНКА 132</u>

Етап: Отримання яєць. Зберігання. Підготовка. Приготування. Видача, подача страв.

1. Призначення

Дотримання вимог щодо:

- отримання яєць;
- зберігання яєць;
- підготовки яєць;
- приготування яєць;
- гігієни персоналу.

2. Небезпечний чинник

Б – біологічне забруднення;
Ф – фізичний чинник;
перехресне забруднення

3. Заходи керування

Отримання яєць

При отриманні від постачальника яєць проводиться контроль щодо маркування, візуальний контроль санітарного стану транспорту постачальника. При отриманні яєць ретельно перевіряється маркування, терміни придатності, цілісність продукту.

Шкаралупа яєць білого або жовтого кольору повинна бути чистою, непошкодженою. Вміст яйця повинен добре просвічуватися, має бути без плям. Яйця не повинні мати затхлого або іншого стороннього запаху.

Зберігання яєць

Яйця в холодильнику зберігаємо при температурі $+(1-2)^{\circ}\text{C}$. Зберігання проводимо нетривалий період, з розрахунку використання – до 14 днів.

При зберіганні звертаємо увагу на товарне сусідство.

Підготовка яєць

Підготовку яєць проводимо в спеціально обладнаному місці у виділених для цього емкостях з використанням виділеного технологічного обладнання.

Перед використанням, яйця піддаємо санітарній обробці: миємо в 2%-му розчині кальцінованої соди, дезінфекцію проводимо в 0,5%-му розчині хлораміну, після чого промиваємо в проточній холодній воді.

Після промивання, яйця викладаємо на лотки, або інший чистий посуд.

Приготування яєць

За способом теплової обробки страви з яєць поділяють на варені, смажені і запечені.

Яйця варять у шкаралупі і без неї. Для варіння яєць у шкаралупі беремо 3 л води і 40 - 50 г солі на 10 шт. яєць. Сіль додаємо для того, щоб запобігти витіканню яйця при наявності тріщин на шкаралупі. Підсолену воду доводимо до кипіння, а потім занурюємо в неї підготовлені яйця. Залежно від кулінарного використання і тривалості варіння дістаємо варені яйця різної консистенції (рідкі, «в мішечок», круті).

Зварені яйця обполіскуємо холодною водою, щоб легше було обчищати їх від шкаралупи.

Гігієна персоналу

Дотримання вимог щодо гігієни персоналу проводиться шляхом:

- своєчасного повідомлення щодо захворювань під час виробничих процесів;
- виконання робочих інструкцій із санітарної обробки рук;
- належного використання спецодягу;
- дотримання належної поведінки, що не призводить до забруднення страв;
- дотримання вимог щодо користування особистими речами (заборона носіння прикрас,

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	РЕДАКЦІЯ І
ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 2200:2018, IDT)	ОПЕРАЦІЙНА ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА 4 (ОПП – яйця)	СТОРІНКА 232

годинників, шпильок тощо);

- своєчасне проходження працівниками медоглядів;
- створення та підтримання належного санітарного стану на робочих місцях.

4. Моніторинг

Об'єкт контролю: Отримання яєць. Зберігання. Підготовка. Приготування.

Контрольовані параметри:

послідовність операцій отримання яєць, процесу зберігання яєць, підготовки та приготування, дотримання параметрів температурних режимів, зовнішній вигляд відповідальних працівників.

Періодичність:

2 рази в тиждень

Ресстрація:

Журнал контролю сировини

Журнал ресстрації температурного режиму холодильних камер

Контроль:

Керівник ГБХП

5. Коригування

- контроль зовнішнього вигляду працівників;
- контроль послідовності здійснення операцій з яйцями;
- контроль за температурними режимами зберігання та приготування страв з яєць.

6. Коригувальні дії

- роз'яснення працівникам правил отримання яєць, процесу зберігання яєць, підготовки та приготування, дотримання параметрів температурних режимів, а також видачі, подачі страв;
- якщо в процесі отримання яєць виявлені невідповідності (маркування, не відповідає санітарним вимогам транспорт, тощо), продукт не приймається, повертається постачальнику;
- контроль з боку керівника групи безпечності харчових продуктів, регулярні перевірки з боку групи безпечності харчових продуктів.

Дата складання

Керівник ГБХП

Члени ГБХП:



2022 р.