

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18

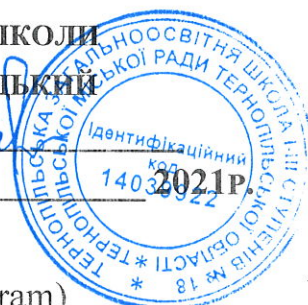
СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)

ЗАТВЕРДЖУЮ

ДИРЕКТОР ШКОЛИ

Р.П. ЗАБРОЦЬКИЙ

« »



ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА (Prerequisite program) КОНТРОЛЬ ЗА ТЕХНОЛОГІЧНИМИ ПРОЦЕСАМИ Control of technological processes

ПШ -12/21

РОЗРОБЛЕНО:

ФОП Скальська М.В.



« 01 » вересня 2021р.

Актуалізація	2021р.	2022р.	2023р.	2024р.
Дата	01.09.2021р.	09.09.2022р.		
Підпис	М.Скальська	М.Скальська		
П.І.Б.	Скальська	Скальська		

УВАГА!

Всі майнові права інтелектуальної власності та документ належать ФОП Скальській М.В.
Цей документ не може бути використаний, тиражований, а також повністю або частково відтворений
без письмової згоди ФОП Скальської М.В.

проспект С.Бандери, 14, м. Тернопіль, Тернопільська область

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	<u>ПП 12/21</u>
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	КОНТРОЛЬ ЗА ТЕХНОЛОГІЧНИМИ ПРОЦЕСАМИ	СТОРІНКА 239

Зміст

1.	Призначення та сфера застосування _____	3
2.	Нормативні посилання _____	3
3.	Терміни, визначення та скорочення _____	3
4.	Відповідальність _____	4
5.	Порядок виконання ПП-12/21 щодо забезпечення контролю за технологічними процесами для їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 _____	5
6.	Критерії та моніторинг _____	6
7.	Протоколи _____	6
8.	Додатки _____	7
	Лист ознайомлення персоналу з ПП-12/21 _____	8
	Лист реєстрації змін _____	9

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 12/21
	КОНТРОЛЬ ЗА ТЕХНОЛОГІЧНИМИ ПРОЦЕСАМИ	СТОРІНКА 339

1. Призначення та сфера застосування

1.1. Програма-передумова ПП-12/21 (далі по тексту – програма-передумова//ПП-12/21) Системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (далі по тексту - Система НАССР) встановлює для їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 вимоги щодо контролю за виробництвом (приготуванням) безпечних виробів (страв) у відповідності до діючих вимог.

1.2. ПП-12/21 встановлює порядок:

- періодичності контролю параметрів технологічних процесів і виробничого середовища, прийнятних для виконання встановлених вимог до харчових продуктів, які є доказом того, що такі параметри відповідають встановленим нормам;
- лабораторного моніторингу за показниками безпеки страв, продуктів харчування, тощо.

1.3. ПП-12/21 обов'язкова для працівників для їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18.

2. Нормативні посилання

При розробці інструкції використані посилання на нормативні документи (далі - НД), нормативно-правові акти (далі - НПА) та документи системи управління безпекою (далі - СУБХП):

- ДСТУ ISO 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013) Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга;
- ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюгу;
- ISO/TS 22002-2:2013 Програми-передумови безпеки харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування;
- Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» за №2042-VIII від 06.08.19р.;
- Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012р. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР)» (zareestrovaniy в Міністерстві юстиції України 9.10.2012р. за №1704/22016);
- Закон «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» В редакції Закону № 1602-VII від 22.07.2014.

3. Терміни, визначення та скорочення

3.1. В ПП-12/21 використовуються терміни та їх визначення, наведені в нормативних документах п.2., а також:

- *харчовий продукт* - речовина або продукт (неперероблений, частково перероблений або перероблений), призначені для споживання людиною. До харчових продуктів належить вода питна та будь-яка інша речовина, що спеціально включена до харчового продукту під час приготування, підготовки або обробки;

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 12/21
проспект С. Бандери, 14	КОНТРОЛЬ ЗА ТЕХНОЛОГІЧНИМИ ПРОЦЕСАМИ	СТОРІНКА 439
м. Тернопіль, Тернопільська область		

- *невідповідність* - невиконання встановлених вимог;
- *невідповідна продукція* – харчовий продукт, готова продукція на різних стадіях приготування, що не відповідають встановленим вимогам до продукту.

3.2. Додатково в ПП-12/21 надаються такі скорочення:

- ГБХП - група безпечності харчових продуктів;
- КГБХП (керівник ГБХП) - керівник групи безпечності харчових продуктів;
- НП - невідповідна продукція;
- НД/ТД - нормативна і технологічна документація;
- їдальня - їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18;
- заклад – їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18;
- школа - Тернопільська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів № 18.

4. Відповідальність

4.1. ФОП (керівник ГБХП) зобов'язаний забезпечити:

- умови для виконання працівниками вимог цієї програми-передумови щодо контролю параметрів технологічних процесів і виробничого середовища, лабораторного моніторингу показників безпечності харчових продуктів, допоміжних компонентів, тощо;
- контроль за непридатними (невідповідними) харчовими продуктами та запровадження коригувальних дій, якщо вказані продукти негативно впливають на безпечність харчових продуктів (страв);
- доведення до відома працівників їдальні вимог даної програми-передумови;
- дотримання вимог даної програми-передумови в повному об'ємі;
- реалізацію системи контролю за технологічними процесами;
- ефективність програми-передумови стосовно поводження з НП та недопущення її до будь-якого контакту з стравами, що відповідає встановленим санітарним нормам;
- справність виробничого технологічного устаткування, вимірювальних засобів (температурні датчики, термометри, психрометри, ваги, тощо) для контролю всіх технологічних процесів при приготуванні харчових продуктів (страв) та встановлення їх у необхідних місцях для вимірювання технологічних параметрів;
- періодичну перевірку вимірювальних засобів в установленому порядку;
- проведення контрольних вимірювань тощо;
- оперативне управління ГБХП шляхом проведення засідань, з метою обговорення виявлених невідповідностей та видачі завдань і доручень для їх усунення;
- підготовка пропозицій щодо необхідності впровадження коригувальних та запобіжних дій, направлених на вдосконалення діяльності даної програми-передумови;
- навчання персоналу;
- дотримання технологічних вимог нормативно-правових документів під час замовлення продуктів харчування, в тому числі їх транспортування.

4.2. Кухар зобов'язаний забезпечити:

- розробку програм лабораторно-технологічного контролю за показниками безпечності харчової сировини, готових м'ясних продуктів, допоміжних компонентів, технологічними процесами та виробничим середовищем;
- контроль параметрів технологічних процесів і виробничого середовища згідно встановлених процедур;
- проведення реєстрації технологічних параметрів в журналах відповідних форм;
- виконання процедури контролю за обігом НП;

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 12/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	КОНТРОЛЬ ЗА ТЕХНОЛОГІЧНИМИ ПРОЦЕСАМИ	СТОРІНКА 5 з 9

- вхідний контроль сировини, допоміжних компонентів, тощо.

5. Порядок виконання ПП-12/21 щодо забезпечення контролю за технологічними процесами для їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18

5.1. Загальні вимоги до прийому та вхідного контролю харчових продуктів, що використовуються для приготування страв

5.1.1. Процес приймання та проведення вхідного контролю харчових продуктів, що використовуються для приготування страв, повинен гарантувати їх відповідність чинним НД та договірним зобов'язанням стосовно постачання.

5.1.2. Вхідний контроль харчових продуктів, що використовуються для приготування страв, організовує кухар під час їх отримання.

5.1.3. Під час зберігання м'ясних та молочних продуктів в холодильних камерах вимірюються температурні режими та результати реєструються в журналі відповідної форми (Ф/ПП-11/02).

5.2. Вхідний контроль харчових продуктів, що використовуються для приготування страв

5.2.1. Перевірці підлягає кожна партія сировини та харчових продуктів, яка надійшла від постачальників (Додаток 1).

Вхідний контроль включає:

- перевірку дотримання умов транспортування сировини та харчових продуктів, що використовуються для приготування страв;

- перевірку наявності супровідних документів, які гарантують безпеку сировини та харчових продуктів, що використовуються для приготування страв, з реєстрацією даних в журналах вхідного контролю сировини (повинні відповідати вимогам чинних нормативних документів на дані продукти);

- визначення органолептичних, а в разі необхідності - фізико-хімічних, мікробіологічних показників НД в компетентних лабораторіях, з якими укладено угоду про надання відповідних послуг.

5.2.2. У випадку невідповідності сировини та харчових продуктів, що використовуються для приготування страв встановленим вимогам, приймається рішення про її повернення постачальнику.

5.3. Контроль технологічних процесів під час приготування страв.

Під час приготування страв у відповідності до рецептури на кожному етапі контролюються температурні режими:

- зберігання сировини, харчових продуктів, допоміжних компонентів;
- обсмажування;
- варіння;
- охолодження;
- зберігання, тощо.

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 12/21
проспект С. Бандери, 14	КОНТРОЛЬ ЗА ТЕХНОЛОГІЧНИМИ ПРОЦЕСАМИ	СТОРІНКА
м. Тернопіль, Тернопільська область		639

6. Критерії та моніторинг

6.1. Моніторинг критеріїв процесу відслідковується при перевірці внутрішніми аудиторами записів у журналах, актах та протоколах. Результати моніторингу узагальнюються і передаються для аналізу ФОП (керівнику ГБХП).

6.2. Моніторинг заходів щодо належного функціонування програми лабораторно-технологічного контролю (ПЛТК) здійснює ФОП (керівник ГБХП).

7. Протоколи

№ з/п	Найменування	Код форми	Відповідальний за заповнення / розробку/ ведення	Періодичність заповнення	Місце збереження заповненої форми
1	2	3	4	5	6
1.	Програма лабораторно - технологічного контролю	Довільний	ФОП (керівник ГБХП)	1 раз в рік	ФОП (керівник ГБХП)
2.	Журнал вхідного контролю харчових продуктів, сировини, що надходить в їдальню Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	Ф/ПП-12/01	ФОП (керівник ГБХП)	Кожна партія	ФОП (керівник ГБХП)
3.	Протоколи випробувань компетентних лабораторій	Встановленої форми	ФОП (керівник ГБХП)	Згідно ПЛТК	ФОП (керівник ГБХП)

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)		ІІІ 12/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	КОНТРОЛЬ ЗА ТЕХНОЛОГІЧНИМИ ПРОЦЕСАМИ		СТОРІНКА 7 з 9

8. Додатки

Додаток 1

Журнал вхідного контролю харчових продуктів, сиrowини, що надходять в їдальню Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18
Ф/ІІІ – 12/01

№ з/п	Дата	Постачальник харчового продукту, сиrowини	Назва сиrowини, продукції	Одиниця виміру, кількість	Термічний стан, умови зберігання	Супровідні документи			
						Декларація виробника, посвідчення про якість, тощо	Товарно-транспортна накладна	Інші	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

