

# 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)

**ВИМОГИ ДО СТАНУ ПРИМІЩЕНЬ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОВЕДЕННЯ РЕМОНТНИХ РОБІТ,  
ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ, КАЛІБРУВАННЯ, ЗАХОДИ ЩОДО ЗАХИСТУ  
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІД ЗАБРУДНЕННЯ ТА СТОРОННІХ ДОМІШОК**

Requirements for the condition of the premises, equipment, repairs, maintenance of equipment, calibration, measures to protect foodstuffs from contamination and foreign impurities

ІІІ - 02/21

ФОП Скальська М.В.



РОЗРОБЛЕНО:

« 01 » вересня 2021р.

| Актуалізація | 2021р.       | 2022р.       | 2023р. | 2024р. |
|--------------|--------------|--------------|--------|--------|
| Дата         | 01.03.2021р. | 03.09.2022р. |        |        |
| 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<br>загальноосвітньої школи I-III ступенів<br>№ 18 | <b>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ<br/>ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</b>  | ПП 02/21           |
| проспект С. Бандери, 14<br>м. Тернопіль, Тернопільська область           | <b>ВИМОГИ ДО СТАНУ ПРИМІЩЕНЬ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОВЕДЕННЯ РЕМОНТНИХ РОБІТ,<br/>ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ, КАЛІБРУВАННЯ, ЗАХОДИ ЩОДО ЗАХИСТУ<br/>ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІД ЗАБРУДНЕННЯ ТА СТОРОННІХ ДОМІШОК</b> | СТОРІНКА<br>2 з 14 |

### Зміст

|    |  |    |
|----|--|----|
| 1. | Призначення та сфера застосування _____      | 3  |
| 2. | Нормативні посилання _____                   | 3  |
| 3. | Терміни, визначення та скорочення _____      | 3  |
| 4. | Загальні положення _____                     | 4  |
| 5. | Порядок виконання робіт _____                | 5  |
| 6. | Відповідальність _____                       | 7  |
| 7. | Записи _____                                 | 8  |
| 8. | Моніторинг процесу _____                     | 8  |
| 9. | Додатки _____                                | 9  |
|    | Лист ознайомлення персоналу з ПП-02/21 _____ | 13 |
|    | Лист реєстрації змін _____                   | 14 |

|  |   |                    |
|--|---|--------------------|
| Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 | <b>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ<br/>ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</b>  | ПП 02/21           |
| проспект С. Бандери, 14<br>м. Тернопіль, Тернопільська область     | <b>ВИМОГИ ДО СТАНУ ПРИМІЩЕНЬ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОВЕДЕННЯ РЕМОНТНИХ РОБІТ, ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ, КАЛІБРУВАННЯ ЗАХОДИ ЩОДО ЗАХИСТУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІД ЗАБРУДНЕННЯ ТА СТОРОННІХ ДОМШОК</b> | СТОРІНКА<br>3 з 14 |

## 1. Призначення та сфера застосування

1.1. Дана інструкція (програма-передумова) встановлює вимоги до порядку планування та проведення робіт щодо стану території, приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок на території їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18.

1.2. Надає гарантії щодо зменшення ризику перехресного забруднення продукції (страв), що досягається шляхом підтримання належного стану території, приміщень, комунікацій та технологічного обладнання.

1.3. Встановлює порядок виконання процесу із забезпечення належного стану території закладу та самого закладу.

1.4. Встановлює критерії та моніторинг заходів щодо належного функціонування даної програми-передумови з відповідною періодичністю.

## 2. Нормативні посилання

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

- ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга;
- ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюга;
- ISO/TS 22002-2:2013 Програми-передумови безпечності 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 безпечністю харчових продуктів (НАССР)» (zareestrovаний в Міністерстві юстиції України 9.10.2012р. за №1704/22016);
- Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» {В редакції Закону № 1602-VII від 22.07.2014};
- ДБН В.2.2-3:2018 «Заклади освіти. Будинки і споруди».

## 3. Терміни, визначення та скорочення

В даній програмі використовуються терміни та їх визначення, зазначені в документах п. 2, а також:

- ГБХП - група безпечності харчових продуктів;
- ЗВТ - засоби вимірювальної техніки;
- КГБХП (керівник ГБХП) - керівник групи безпечності харчових продуктів;
- їдальня - їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18;

|  |   |                            |
|--|---|----------------------------|
| Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18<br>проспект С. Бандери, 14<br>м. Тернопіль, Тернопільська область | <b>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ<br/>ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</b>  | ПЦ 02/21                   |
|  | <b>ВИМОГИ ДО СТАНУ ПРИМІЩЕНЬ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОВЕДЕННЯ РЕМОНТНИХ РОБІТ, ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ, КАЛІБРУВАННЯ, ЗАХОДИ ЩОДО ЗАХИСТУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІД ЗАБРУДНЕННЯ ТА СТОРОННІХ ДОМІШОК</b> | <b>СТОРІНКА<br/>4 з 14</b> |

- заклад – їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18;
- школа - Тернопільська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів № 18.

#### 4. Загальні положення

Програма-передумова системи НАССР щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок повинна забезпечити:

4.1. Відповідно до технологічних процесів, асортименту харчових продуктів та оцінки ризику оператори ринку повинні забезпечити належні умови для виробничих процесів, щоб запобігти забрудненню продуктів;

4.2. Територія потужності має бути облаштована так, щоб максимально запобігати несанкціонованому доступу та проникненню шкідників, перехресному забрудненню харчових продуктів, сприяти видаленню стічних вод. При цьому всі негативні впливи зовнішнього середовища на продукти мають бути враховані;

4.3. Приміщення для виробництва та зберігання продуктів повинні підтримуватись у належному стані;

4.4. Стіни повинні бути спроектовані та побудовані так, щоб запобігати накопиченню бруду, росту плісняви і утворенню конденсату, полегшувати прибирання, миття та дезінфекцію. Поверхні стін, підлоги повинні бути в належному стані та виготовлені із водостійких матеріалів;

4.5. Підлога повинна бути спроектована так, щоб відповідати вимогам виробництва (механічним навантаженням, температурним режимам, обробці мийними засобами тощо), легко прибиратися, митися і дезінфікуватися, сприяти видаленню вологи (відсутність вибоїн, трапи для достатнього стоку води);

4.6. Стеля і підвісні елементи (трубопроводи, кабелі, лампи тощо) повинні бути спроектовані і змонтовані так, щоб мінімізувати накопичення бруду, відшарування фарби, утворення конденсату та ріст плісняви, полегшувати прибирання та запобігати забрудненню харчових продуктів;

4.7. Двері повинні бути без тріщин, відшарування фарби та корозії, а також легко митися і за необхідності дезінфікуватися. Зовнішні двері, через які можна потрапити в зону поводження з харчовими продуктами, повинні бути спроектовані таким чином, щоб запобігати проникненню шкідників у приміщення. Ці двері повинні бути за можливості закритими чи обладнуватися пристроями для самовільного закривання;

4.8. Вікна, вентиляційні отвори повинні бути спроектовані так, щоб запобігати накопиченню бруду. Якщо вікна чи прозорі дахи спроектовані для вентиляційних потреб, то вони повинні бути захищені сітками проти комах чи іншими засобами для уникнення ризику забруднення харчового продукту. У зонах, де існує ймовірність попадання осколків у харчовий продукт, вікна, освітлювальні засоби, електричні знищувачі комах необхідно захистити від розбивання. Системи вентиляції повинні встановлюватися таким чином, щоб фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, були легкодоступними;

4.9. Обладнання повинно використовуватись за призначенням згідно специфікації та мати впроваджену систему технічного обслуговування обладнання. Проведення перевірки обладнання, приладів здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства. Оператори ринку мають оцінювати ризики, які можливі через неналежну роботу обладнання та приладів. Прилади і апарати повинні підтримуватись у належному стані для уникнення забруднення харчових продуктів;

|  |  |                    |
|--|--|--------------------|
| Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18 | <b>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ<br/>ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</b>   | ПП 02/21           |
| проспект С. Бандери, 14<br>м. Тернопіль, Тернопільська область     | <b>ВИМОГИ ДО СТАНУ ПРИМІЩЕНЬ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОВЕДЕННЯ РЕМОНТНИХ РОБІТ, ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ, КАЛІБРУВАННЯ, ЗАХОДИ ЩОДО ЗАХИСТУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІД ЗАБРУДНЕННЯ ТА СТОРОННІХ ДОМШОК</b> | СТОРІНКА<br>5 з 14 |

4.10. Здійснення планових та позапланових ремонтних робіт таким чином, щоб унеможливити загрозу забруднення харчових продуктів, а також ведення відповідної документації щодо проведених робіт;

4.11. Запобігання забрудненню харчових продуктів від скляних предметів та предметів з дерева, які за можливості не слід використовувати в технологічних процесах. Якщо використання таких предметів необхідне, то потрібно запровадити систему підтримання їх у належному стані, перевіряти цілісність та неушкодженість скляних виробів;

4.12. Необхідно проводити оцінку можливості забруднення харчових продуктів через пакувальні матеріали і, якщо необхідно, зниження ризиків до прийняттого рівня.

Планування, обслуговування території та виробничих приміщень проводиться працівниками закладу під керівництвом ФОП (керівника ГБХП), та при необхідності додатково фізичними або юридичними особами, відповідно до укладених угод. Обов'язки відповідальних осіб прописані у посадових інструкціях.

## 5. Порядок виконання робіт

5.1. Планування та обслуговування території та виробничих приміщень проводиться працівниками на чолі з заступником директора по господарській частині. Обов'язки відповідальних осіб прописані у посадових інструкціях.

Територія Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18 впорядкована, огорожена, з твердим водонепроникним покриттям, зливом в каналізацію, відповідає санітарним вимогам.

Виробничі будівлі та споруди на території розміщені з урахуванням вимог будівельних норм, норм пожежної безпеки та виробничої санітарії.

Територія школи спланована з урахуванням відводу атмосферних і талих вод, водостоки регулярно очищаються і своєчасно ремонтуються.

Під'їзні шляхи, тротуари, господарські майданчики асфальтовані.

Територія підтримується в належній чистоті. Прибирання її проводять згідно графіку прибирання території (Ф ПП 02/02). У зимовий період під'їзди і проходи очищають від снігу та льоду, а під час ожеледиці посипають піском.

На території школи, особливо в зоні розміщення будівель, відсутні сторонні предмети, захаращені місця, каналізаційні стоки та колодязі.

Територія школи освітлена відповідно до діючих норм.

Виробничі приміщення їдальні розташовані з урахуванням поточності технології приймання, зважування, розміщення і використання харчової сировини та готових страв.

5.2. Виробничі приміщення

5.2.1. Шкільна їдальня включає приміщення обіднього залу, виробничі, складські, побутові та технічні приміщення;

5.2.2. До групи виробничих приміщень входять:

- зал їдальні;
- зона видачі готових страв;
- кухня;
- мийна кухонного та столового посуду.

5.2.3. У приміщенні їдальні є раковина для миття рук, обладнана пристроєм для ополіскування рук дезінфекційним розчином. Умивальник забезпечений милом, паперовими рулонними рушниками, індивідуальними серветками.

|  |   |                            |
|--|---|----------------------------|
| Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18 | <b>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ<br/>ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</b>  | ПП 02/21                   |
| проспект С. Бандери, 14  | <b>ВИМОГИ ДО СТАНУ ПРИМІЩЕНЬ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОВЕДЕННЯ РЕМОНТНИХ РОБІТ, ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ, КАЛІБРУВАННЯ, ЗАХОДИ ЩОДО ЗАХИСТУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІД ЗАБРУДНЕННЯ ТА СТОРОННІХ ДОМІШОК</b> | <b>СТОРІНКА<br/>6 з 14</b> |
| м. Тернопіль, Тернопільська область                                |   |                            |

5.2.4. Приміщення харчоблоку утримуються в чистоті, для чого щоденно проводиться прибирання, миття підлоги, протирання меблів, підвіконня тощо згідно із Правилами прибирання приміщень.

5.2.5. Планування приміщень харчоблоку не допускає перехресного забруднення по ходу технологічного процесу приготування харчової продукції (готових страв).

5.2.6. Поверхні стін, підлоги та стелі виготовлені із не абсорбційних, легко миючих матеріалів та не мають тріщин. Підлога викладена плиткою (не слизька). Двері виготовлені із непошкодженого та гладкого матеріалу.

5.2.7. Стеля сконструйована та оброблена таким чином, щоб мінімізувати накопичення бруду, конденсату та осипання частинок.

5.2.8. Вікна оснащені у теплу пору року протимоскітними сітками, які легко знімаються для очищення.

5.2.9. У відповідності до плану в їдальні проводиться санітарний день з генеральним прибиранням, дезінфекцією приміщень.

5.2.10. Прибирання виробничих приміщень, робочих місць, устаткування проводять працівники харчоблоку.

5.2.11. Працівники забезпечені інвентарем, мийними і дезінфікуючими засобами, робочим костюмом, шапочкою, фартухом, одноразовими рукавицями згідно санітарних вимог. Після закінчення прибирання весь інвентар для прибирання промивають водою і дезінфікують. Інвентар для прибирання виробничих приміщень промаркований та зберігається в спеціально відведених місцях. Використання інвентарю не за призначенням не допускається.

5.2.12. Місця з відбитою штукатуркою негайно ремонтують з наступною побілкою або фарбуванням. Гратчасті та інші захисні огороження трансмісій, вентиляційні камери і канали очищують періодично, в міру забруднення, при повному вимиканні моторів і рубильників.

### 5.3. Складські приміщення

5.3.1. До групи складських приміщень входять овочева кладова, кладова для сухих, сипучих фасованих продуктів, холодильна зона харчоблоку (1 холодильник, 1 морозильна камера, 1 холодильник з морозильною камерою).

5.3.2. Складські приміщення сухі, чисті, з вентиляцією. Приміщення недоступні для гризунів, комах і ретельно захищені від проникнення в них вологи.

5.3.3. Внутрішні стіни поштукатурені та побілені, без щілин, виступів, западин. Побілка стін та стелі проводиться за потреби, але не менше одного разу в рік. Стіни, підлога та стеля кладової для сухих, сипучих фасованих продуктів облаштовані металевим покриттям. Підлога рівна, без западин та тріщин, з твердим рівним та міцним покриттям.

5.3.4. Холодильні камери оснащені приладами вимірювання температури. В інших складських приміщеннях також наявні повірені пристрої для контролю температури та відносної вологості повітря.

5.3.5. Приміщення ретельно прибирають згідно із Правилами прибирання приміщень.

5.3.6. Обслуговування приміщень включає: перевірку на наявність тріщин, щілин у з'єднаннях частин приміщень, цілісності покриття підлоги.

Огляд санітарного стану приміщень харчоблоку здійснюється перед початком кожної роботи кухарем. При наявності невідповідностей складається протокол довільної форми, де зазначається суть невідповідності, терміни усунення, корекція та виконавець.

### 5.4. Побутові приміщення

5.4.1. Вимоги щодо гігієни і культури виробництва передбачають наявність санітарно-побутових приміщень. Для працівників харчоблоку обладнано побутову зону.

|  |  |                            |
|--|--|----------------------------|
| Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18 | <b>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ<br/>ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</b>   | ПП 02/21                   |
| проспект С. Бандери, 14<br>м. Тернопіль, Тернопільська область     | <b>ВИМОГИ ДО СТАНУ ПРИМІЩЕНЬ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОВЕДЕННЯ РЕМОНТНИХ РОБІТ, ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ, КАЛІБРУВАННЯ ЗАХОДИ ЩОДО ЗАХИСТУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІД ЗАБРУДНЕННЯ ТА СТОРОННІХ ДОМІШОК</b> | <b>СТОРІНКА<br/>7 з 14</b> |

5.4.2. В побутовій зоні наявні шафи для переодягання працівників, обладнано місце для прийому їжі (стіл, стільці).

5.4.3. В шафах роздільно зберігається домашній одяг та домашнє взуття в одному відділенні, а в іншому – зберігається робочий одяг.

5.4.4. У шафах заборонено зберігати продукти харчування.

5.4.5. Окремий туалет для працівників харчоблоку не обладнаний, тому користуються туалетом для викладачів школи. Туалет забезпечений рукомийником, засобами для миття та дезінфекції рук, разовими рушниками.

5.4.6. Побутова зона систематично провітрюються – вентиляція природня.

5.4.7. Кожного дня проводиться вологе прибирання. Завжди є достатня кількість засобів для миття та дезінфекції. Інвентар для прибирання промаркований, утримується в чистоті і зберігається у визначеному місці.

5.4.8. Кожного дня також проводиться поточне та генеральне прибирання туалету, із веденням записів у графіку проведення прибирання туалету (Ф ПП 02/03).

5.5. Обідній зал

5.5.1. Приміщення обіднього залу утримується в чистоті, для чого проводиться ретельне прибирання, миття підлоги, протирання столів, підвіконня згідно Графіку генеральних та поточних прибирань приміщень харчоблоку (Ф ПП 02/06).

5.5.2. Поточне прибирання виконується під час роботи або після закінчення прийому їжі або при необхідності. Прибирається весь використаний посуд, використані прибори. Підлога миється 1 % розчином соди кальцинованої.

5.5.3. Заклучне прибирання виконується в кінці робочого дня після закінчення роботи. Замочуються всі прибори та посуд в теплий мильно-содовий розчин, потім дезінфікуються. По закінченні обробки посуд просушується та зберігається на стелажах. Всі горизонтальні поверхні протираються ганчір'ям (добре змоченим у дезрозчині), підвіконники, стіни, двері, ручки дверей, підлога миється з застосуванням дезрозчину. Виноситься сміття та всі залишки їжі.

5.5.4. Генеральне прибирання проводиться згідно затвердженого графіка. З залу їдальні виносяться або, при неможливості, відсуваються всі меблі та обробляються стіни і підлога дезрозчином. Проводиться миття вікон, підвіконників, протирання освітлювальних приладів. Обробляються всі горизонтальні поверхні дезрозчином. Генеральне прибирання проводиться з застосуванням миючих та дезінфікуючих розчинів. Час дезінфекційної експозиції – згідно регламенту дезрозчину. Виноситься сміття.

5.5.5. Обідні столи мають гігієнічне покриття. Столи щодня миють гарячою водою з кальцинованою содою та милом, а після кожного прийому їжі протирають вологими і чистими ганчірками.

5.5.6. Перед входом в обідній зал передбачені 4 умивальники із наявними миючими та дезінфікуючими засобами.

5.5.7. Столовий посуд фарфоровий. Забороняється застосування пластмасового посуду багаторазового використання та поццербленого посуду.

## 6. Відповідальність

6.1. Відповідальним за планування та організацію обслуговування території, приміщень, споруд є заступник директора з господарської роботи.

6.2. Відповідальним за виконання робіт по технічному обслуговуванню та огляду споруд, приміщень є інженер з охорони праці.

|  |   |                            |
|--|---|----------------------------|
| Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18 | <b>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ<br/>ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</b>  | ПП 02/21                   |
| проспект С. Бандери, 14<br>м. Тернопіль, Тернопільська область     | <b>Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок</b> | <b>СТОРІНКА<br/>8 з 14</b> |

6.3. Контроль санітарного стану виробничого приміщення та обіднього залу здійснюють працівники харчоблоку.

## 7. Записи

- Акт результатів загального періодичного огляду будівель, споруд та конструкцій – Додаток 1, Ф ПП 02/01;
- Графік прибирання території – Додаток 2, Ф ПП 02/02;
- Графік проведення прибирання туалету – Додаток 3, Ф ПП 02/03;
- Журнал реєстрації поломок та їх усунення – Додаток 4, Ф ПП 02/04;
- Річний графік планово-попереджувального ремонту обладнання – Додаток 5, Ф ПП 02/05;
- Графік генеральних та поточних прибирань приміщень харчоблоку – Додаток 6, Ф ПП 02/06.

## 8. Моніторинг процесу

Оперативний моніторинг процесу здійснює кухар, періодичний - аудиторська група їдальні при проведенні внутрішніх аудитів та при проведенні зовнішніх аудитів згідно укладених угод, або в порядку нагляду контролюючих служб.

Перевірку даної програми - передумови здійснює група безпечності харчових продуктів раз в квартал в межах планової щоквартальної перевірки.

|  |   |                  |
|--|---|------------------|
| Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18 | <b>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ<br/>ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</b>  | ПП 02/21         |
| проспект С. Бандери, 14<br>м. Тернопіль, Тернопільська область     | <b>ВИМОГИ ДО СТАНУ ПРИМІЩЕНЬ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОВЕДЕННЯ РЕМОНТНИХ РОБІТ,<br/>ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ, КАЛІБРУВАННЯ ЗАХОДИ ЩОДО ЗАХИСТУ<br/>ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІД ЗАБРУДНЕННЯ ТА СТОРОННІХ ДОМШОК</b> | СТОРІНКА<br>9314 |

## 9. Додатки

Додаток 1  
Ф ПП 02/01

### АКТ РЕЗУЛЬТАТІВ ЗАГАЛЬНОГО ПЕРІОДИЧНОГО ОГЛЯДУ БУДІВЕЛЬ, СПОРУД ТА КОНСТРУКЦІЙ

від “\_\_\_” \_\_\_\_\_ 202\_ р. № \_\_\_\_\_  
(назва споруди, будівлі, місце знаходження)

Комісія підприємства, створена наказом керівника № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 202\_ р. у складі :

Голова комісії \_\_\_\_\_ (посада; прізвище, ініціали)

члени комісії \_\_\_\_\_ (посада; прізвище, ініціали)

\_\_\_\_\_ (посада; прізвище, ініціали)

провела загальний періодичний \_\_\_\_\_ огляд \_\_\_\_\_

Під час підготовки, проведення та оформлення результатів загального періодичного огляду використовувалися:

1. Нормативні документи з питань обстеження, паспортизації, безпечної експлуатації виробничих будівель і споруд затверджені наказом.
2. Інструкції з експлуатації будівель, споруд та інженерних мереж.
3. Акти результатів періодичних оглядів минулих років.

Під час проведення огляду комісія перевірила стан несучих та огорожувальних конструкцій, колони, зовнішні та внутрішні стіни, перегородки, покрівлю, підлогу, вікна, двері та прилеглу територію.

При цьому виявлено:

1. Фундаменти (вказати перелік пошкоджень при їх наявності та перелік робіт по їх усуненню): \_\_\_\_\_
2. Стіни: \_\_\_\_\_
3. Колони: \_\_\_\_\_
4. Підлоги: \_\_\_\_\_
5. Покрівля: \_\_\_\_\_
6. Перегородки: \_\_\_\_\_
7. Вікна і двері: \_\_\_\_\_
8. Прилегла територія: \_\_\_\_\_

Висновки комісії: \_\_\_\_\_

Голова комісії \_\_\_\_\_ (підпис)

Члени комісії \_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (підпис)

|  |   |                     |
|--|---|---------------------|
| Їдальня Тернопільської<br>загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів<br>№ 18<br>проспект С. Бандери, 14<br>м. Тернопіль, Тернопільська область | <b>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ<br/>ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</b>  | ПП 02/21            |
|  | <b>Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт,<br/>технічного обслуговування обладнання, калібрування, заходи щодо захисту<br/>харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок</b> | Сторінка<br>10 з 14 |

Додаток 2  
Ф ПП 02/02

### Графік прибирання території

| № з/п | Дата<br>(не менше двох разів на тиждень) | Відповідальна особа, підпис |
|-------|--|-----------------------------|
| 1     | 2  | 3                           |
|       |  |                             |
|       |  |                             |
|       |  |                             |

Відповідальний за ведення:

Додаток 3  
Ф ПП 02/03

### Графік проведення прибирання туалету

| Години<br>прибирання | Виконавець (підпис) | Перевірив (підпис) |
|----------------------|---------------------|--------------------|
| Дата _____           |                     |                    |
|                      |                     |                    |
|                      |                     |                    |
|                      |                     |                    |

**Поточне прибирання туалету проводиться щоденно промаркованим інвентарем та включає в себе:**

1. Миття та дезінфекцію умивальника, унітазу;
2. Миття стін на висоту витягнутої руки, дверей, дверних ручок;
3. Миття та дезінфекцію підлоги.

**Генеральне прибирання туалету проводиться згідно графіка промаркованим інвентарем та включає в себе:**

1. Миття та дезінфекцію (експозиція не менше 5 хв.) умивальника, унітаза.
2. Миття і дезінфекцію стін на всю висоту, дверей, ручок дверних.
3. Зняття з унітазу кришки та сидіння, миття їх проточною водою з миючими засобами та зрошення деззасобом з відповідною експозицією.
4. Протирання ганчіркою з дезрозчином бачка, зовнішньої поверхні унітазу.
5. Ретельне миття унітазу всередині з послідуною дезінфекцією.
6. Миття і дезінфекцію йоржика, ємкості для йоржика, таким чином, щоб ворсини і ємкості були занурені у дезрозчин.
7. Зняття декоративних решіток на витяжних системах та плафонів світильників і миття їх з послідуною сушкою.
8. Миття та дезінфекцію підлоги.

|  |   |                   |
|--|---|-------------------|
| Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18<br>проспект С. Бандери, 14<br>м. Тернопіль, Тернопільська область | <b>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ<br/>ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</b>  | ПП 02/21          |
|  | <b>ВИМОГИ ДО СТАНУ ПРИМІЩЕНЬ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОВЕДЕННЯ РЕМОНТНИХ РОБІТ,<br/>ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ, КАЛІБРУВАННЯ, ЗАХОДИ ЩОДО ЗАХИСТУ<br/>ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІД ЗАБРУДНЕННЯ ТА СТОРОННІХ ДОМІШОК</b> | СТОРІНКА<br>11314 |

Додаток 4  
Ф ПП 02/04

### Журнал реєстрації поломок та їх усунення

Ліва сторона розвороту

| Дата | Найменування обладнання,<br>причина поломки | Хто повідомляє |        |
|------|---|----------------|--------|
|      |   | П.І.Б.         | Підпис |
| 1    | 2   | 3              | 4      |
|      |   |                |        |
|      |   |                |        |
|      |   |                |        |
|      |   |                |        |

Права сторона розвороту

| Опис<br>проведеної<br>роботи | Час<br>проведення<br>ремонту | Роботу виконав |        | Роботу прийняв |        |
|------------------------------|------------------------------|----------------|--------|----------------|--------|
|                              |                              | П.І.Б.         | Підпис | П.І.Б.         | Підпис |
| 5                            | 6                            | 7              | 8      | 9              | 10     |
|                              |                              |                |        |                |        |
|                              |                              |                |        |                |        |
|                              |                              |                |        |                |        |
|                              |                              |                |        |                |        |

Відповідальний за ведення:

Додаток 5  
Ф ПП 02/05

### Річний графік планово-попереджувального ремонту обладнання

| №<br>з/п | Найменування<br>підрозділу | Механізми | Квартал |   |   |   |   |   |    |    |    |  |  |  | Види робіт |   |  |  |  |  |
|----------|----------------------------|-----------|---------|---|---|---|---|---|----|----|----|--|--|--|------------|---|--|--|--|--|
|          |                            |           | 1       |   |   |   | 2 |   |    |    | 3  |  |  |  |            | 4 |  |  |  |  |
|          |                            |           | Місяць  |   |   |   |   |   |    |    |    |  |  |  |            |   |  |  |  |  |
| 1        | 2                          | 3         | 4       | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |  |  |  |            |   |  |  |  |  |
|          |                            |           |         |   |   |   |   |   |    |    |    |  |  |  |            |   |  |  |  |  |
|          |                            |           |         |   |   |   |   |   |    |    |    |  |  |  |            |   |  |  |  |  |
|          |                            |           |         |   |   |   |   |   |    |    |    |  |  |  |            |   |  |  |  |  |
|          |                            |           |         |   |   |   |   |   |    |    |    |  |  |  |            |   |  |  |  |  |

\_\_\_\_\_  
( підпис )

\_\_\_\_\_  
( П.І.Б. )

|  |   |                  |
|--|---|------------------|
| Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 | <b>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</b>  | ПП 02/21         |
| проспект С. Бандери, 14  | <b>ВИМОГИ ДО СТАНУ ПРИМІЩЕНЬ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОВЕДЕННЯ РЕМОНТНИХ РОБІТ, ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ, КАЛІБРУВАННЯ, ЗАХОДИ ЩОДО ЗАХИСТУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІД ЗАБРУДНЕННЯ ТА СТОРОННІХ ДОМІШОК</b> | СТОРІНКА 12 з 14 |
| м. Тернопіль, Тернопільська область                                |   |                  |

Додаток 6  
Ф ПП 02/06

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
**ДИРЕКТОР ШКОЛИ**  
**Р.П. ЗАБЛОЦЬКИЙ**

«    » \_\_\_\_\_ 2021р.

### ГРАФІК

генеральних та поточних прибирань приміщень харчоблоку

| № з/п | Назва приміщень                                    | Кратність поточних прибирань | Кратність генеральних прибирань            |
|-------|--|------------------------------|--|
| 1.    | Загальні, службові, побутові приміщення, коридори  | Двічі на день                | Два рази в місяць (1 та 3 середа місяця)   |
| 2.    | Туалет   | Тричі на день та при потребі | Два рази в місяць (1 та 3 четвер місяця)   |
| 3.    | Кухня  | Тричі на день та при потребі | Два рази в місяць (1 та 3 вівторок місяця) |
| 4.    | Приміщення для миття кухонного та столового посуду | Тричі на день                | Два рази в місяць (1 та 3 вівторок місяця) |
| 5.    | Все обладнання їдальні                             | Тричі на день                | Один раз на тиждень (вівторок)             |
| 6.    | Зал прийому їжі                                    | Тричі на день                | Один раз на місяць (2 середа місяця)       |
| 7.    | Складські приміщення                               | Двічі на день                | Два рази в місяць (1 та 3 вівторок місяця) |

Медичний працівник

ФОП

*Сколюська*





