

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

ДИРЕКТОР ШКОЛИ

Р.П. ЗАБРОЇЦЬКИЙ

« »

2021р.

ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА (Prerequisite program)

ВИМОГИ ЩОДО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЧИХ, ДОПОМІЖНИХ ТА ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ
УНИКНЕННЯ ПЕРЕХРЕСНОГО ЗАБРУДНЕННЯ
Requirements for the design of industrial, auxiliary and household premises to avoid cross-contamination

ПП -01/21



РОЗРОБЛЕНО:

ФОП Скальська М.В.

« 01 » вересня 2021р.

Актуалізація	2021р.	2022р.	2023р.	2024р.
Дата	01.09.2021р	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 загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	<u>ПП -01/21</u>
	ВИМОГИ ЩОДО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЧИХ, ДОПОМІЖНИХ ТА ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ УНИКНЕННЯ ПЕРЕХРЕСНОГО ЗАБРУДНЕННЯ	<u>СТОРІНКА 2 з 13</u>

Зміст

1.	Призначення та сфера застосування _____	3
2.	Нормативні посилання _____	3
3.	Терміни, визначення та скорочення _____	3
4.	Відповідальність _____	4
5.	Порядок виконання процесу із забезпечення належного планування щодо розміщення території, виробничих, допоміжних, побутових приміщень, технологічного обладнання та комунікацій у відповідності до технологічних процесів приготування страв та кількості персоналу їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 _____	5
6.	Критерії та моніторинг _____	8
7.	Протоколи _____	9
8.	Запобіжні дії з попередження перехресного забруднення _____	9
9.	Коригувальні дії _____	9
10.	Додатки _____	10
	Лист ознайомлення персоналу з ПП-01/21 _____	12
	Лист реєстрації змін _____	13

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП-01/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ВИМОГИ ЩОДО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЧИХ, ДОПОМІЖНИХ ТА ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ УНИКНЕННЯ ПЕРЕХРЕСНОГО ЗАБРУДНЕННЯ	СТОРІНКА 3 з 13

1. Призначення та сфера застосування

1.1. Програма-передумова ПП-01/21 Системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (далі по тексті - Система НАССР) встановлює вимоги щодо зменшення ризику перехресного забруднення під час приготування та реалізації страв шляхом належного планування території, приміщень, обладнання та комунікацій їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18.

1.2. ПП-01/21 надає гарантії того, що зменшення ризику перехресного забруднення досягається також шляхом належного планування потоків руху (схем переміщення) сировини для приготування страв, персоналу, відвідувачів, відходів тощо, що не несе загрози безпечності продукції.

1.3. ПП-01/21 встановлює критерії та моніторинг заходів стосовно належного функціонування даної програми-передумови з відповідною періодичністю.

1.4. ПП-01/21 обов'язкова для всіх працівників їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18.

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 безпечністі 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)» (зареєстрований в Міністерстві юстиції України 9.10.2012р. за №1704/22016);
- Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечністі 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

3.1. В даній інструкції використовуються терміни та їх визначення, які зазначені в нормативних документах п. 2.

3.2. Додатково в ПП-01/21 надаються такі скорочення:

- ГБХП - група безпечністі харчових продуктів;
- КГБХП (керівник ГБХП) - керівник групи безпечністі харчових продуктів;

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП -01/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Вимоги щодо планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення	СТОРІНКА 4 з 13

- 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. Директор школи зобов'язаний забезпечити:

- умови для виконання працівниками належного планування щодо розміщення території, виробничих, допоміжних, побутових приміщень, технологічного обладнання, комунікацій у відповідності до технологічних процесів з приготування страв, потужності їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 та кількості персоналу.

4.2. ФОП (КГБХП) зобов'язаний забезпечити:

- умови для належного планування потоків руху (схеми переміщення) неперероблених, частково перероблених, перероблених харчових продуктів, допоміжних компонентів, персоналу, відвідувачів, відходів тощо, які несуть загрозу безпечності продуктів харчування;

- умови для поділу окремих потужностей на спеціальні зони (брудні та чисті) в залежності від ризику забруднення з метою недопущення перехресного забруднення;

- належне планування та розміщення виробничих, допоміжних та побутових приміщень у відповідності до технологічних процесів та кількості персоналу, в тому числі розроблення схем, на яких зазначити:

- потоки руху (напрямки переміщення) неперероблених, частково перероблених, перероблених харчових продуктів, допоміжних компонентів, персоналу, відвідувачів, відходів, тощо;

- умовне розділення приміщення їдальні на спеціальні зони (брудну та чисту), в залежності від ризику забруднення, з метою недопущення перехресного забруднення;

- постачання води питної згідно відповідних схем;
- відведення рідких (побутових, технологічних), м'яких та твердих відходів, в тому числі побутового сміття згідно відповідних схем;

- рух харчової сировини, допоміжних компонентів, готової продукції, відходів тощо, згідно відповідних схем;

- рух персоналу згідно відповідних схем;

- контроль за виконанням заходів щодо виконання даної програми - передумови;

- підготовку пропозицій щодо необхідності впровадження коригувальних та запобіжних дій, направлених на удосконалення діяльності даної програми-передумови;

- оперативне управління ГБХП шляхом проведення засідань, з метою обговорення виявлених невідповідностей та видачі завдань і доручень для їх усунення;

- організацію та проведення внутрішніх аудитів з метою здійснення контролю за функціонуванням даної програми-передумови;

- підготовку матеріалів для проведення засідань ГБХП по наслідках перевірки функціонування даної програми-передумови;

- підготовку матеріалів про стан функціонування даної програми-передумови після засідань ГБХП;

- надання методичної допомоги працівникам, відповідальним за функціонування даної програми-передумови;

- навчання персоналу.

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП -01/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ВИМОГИ ЩОДО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЧИХ, ДОПОМІЖНИХ ТА ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ УНИКНЕННЯ ПЕРЕХРЕСНОГО ЗАБРУДНЕННЯ	СТОРІНКА 5 з 13

4.3. Працівники їдальні відповідають за переміщення в закладі згідно розроблених схем:

- персоналу (працівників та відвідувачів);
- неперероблених, частково перероблених, перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів;
- рідких, м'яких та твердих відходів, в тому числі сміття.

З метою запобігання перехресному забрудненню необхідно своєчасно доводити до відома персоналу актуалізовані зміни до схем переміщення та вимагати їх ретельне виконання.

5. Порядок виконання процесу із забезпечення належного планування щодо розміщення території, виробничих, допоміжних, побутових приміщень, технологічного обладнання та комунікацій у відповідності до технологічних процесів приготування страв та кількості персоналу їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18

5.1. Схеми роботи

5.1.1. На їдальню розроблені:

- схема розміщення всіх приміщень їдальні (виробничих, побутових та допоміжних), на якій чітко описані потоки (шляхи та напрямки переміщення) персоналу, сировини, готової продукції, допоміжних компонентів та матеріалів (Додаток схем до їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18);
- схема водопостачання питної води як на території, так і в приміщеннях закладу (Додаток схем до їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18);
- схема відведення рідких (побутових, технологічних), м'яких та твердих відходів, в тому числі сміття (Додаток схем до їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18).

Всі схеми затверджені керівником.

При плануванні враховані такі принципи:

- неприпустиме перехрещення брудних та чистих потоків - шляхів надходження сировини, готової продукції та видалення відходів;
- шляхи переміщення мають бути прямі і короткі;
- комунікації з технологічними та побутовими відходами не повинні пересікатися на території їдальні.

5.1.2. В залежності від характеру операцій та пов'язаних з ними ризиками, приміщення, спроектовані і побудовані таким чином, щоб:

- забруднення продукції було мінімальним;
- проект та планування дозволяв проводити необхідне технічне обслуговування, очищення, дезінфекцію та мінімізувати забруднення, що переноситься з повітрям;
- захист від доступу шкідників був надійним.

5.1.3. Розміщення закладу:

- приймаючи рішення про місце розташування їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 враховано потенційні джерела забруднення (ймовірність появи шкідників, якість води тощо), ефективність будь-яких розумних заходів, які можуть бути вжиті для захисту харчових продуктів.

5.1.4. Територія їдальні за своїм функціональним призначенням поділяється на

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП -01/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ВИМОГИ ЩОДО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЧИХ, ДОПОМІЖНИХ ТА ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ УНИКНЕННЯ ПЕРЕХРЕСНОГО ЗАБРУДНЕННЯ	СТОРІНКА 6 з 13

передвиробничу, виробничу та підсобно-складську.

У передвиробничій зоні розміщується: майданчик для доставки та вивантаження продуктів.

У виробничій зоні - харчоблок. У підсобній зоні - майданчик для збору побутового сміття, приміщення для зберігання маркованого прибирального інвентаря, тощо.

5.2. Вимоги до розміщення виробничих, побутових та допоміжних приміщень на території їдальні.

5.2.1. Будівля школи (їдальні) спроектована, побудована і підтримується способом, що відповідає характеру технологічних операцій та небезпечним факторам, які пов'язані з відповідною діяльністю.

Будівля має надійну конструкцію, яка не представляє будь-якої небезпеки для харчової продукції (страв).

5.2.2. У відповідності до Схеми, виробничі приміщення розташовані по ходу технологічних процесів в логічній послідовності.

5.3. Поділ їдальні на спеціальні зони в залежності від ризику забруднення.

5.3.1. Всі виробничі приміщення розділені на зелену (ризик забруднення мінімальний) та червону (ризик забруднення значний) зони в залежності від ризику забруднення сировини, матеріалів, напівфабрикатів і готових страв, а також проміжну (жовту зону).

Поділ на зони проведено схематично, відповідно до виду виробленої продукції та використовуваного устаткування, автоматизації процесів і свідомості працівників.

Вид зони	Характеристика
1	2
Зелена	Робочі приміщення, в яких відсутній ризик забруднення готової продукції (страв) або напівфабрикатів після теплової обробки. До таких приміщень відносяться: - зона приймання продовольчої сировини; - побутове приміщення, та інші.
Жовта	Робочі приміщення, в яких ризик забруднення готової продукції (страв) або напівфабрикатів після теплової обробки обмежений, але варто дотримуватись спеціальних санітарно-гігієнічних прагил під час роботи. Ці приміщення межують із зонами високого ризику, виконують функції так званих санітарних бар'єрів і фізично відділені від інших зон за допомогою простінок, пластикових штор та інших перешкод. До жовтої зони відносяться мийна, кладова для зберігання сухих, сипучих, фасованих продуктів, інше.
Червона	Робочі приміщення, у яких ризик забруднення готової продукції (страв) або напівфабрикатів після теплової обробки дуже високий. Необхідно ретельніше дотримуватись більш жорстких санітарно-гігієнічних правил під час приготування страв. Червоні зони відділені від інших зон (так званими гігієнічними бар'єрами). До таких приміщень відноситься кухня, зона видачі готових страв та ін.

5.3.2. Метою поділу на зони є обмеження до мінімуму мікробіологічного забруднення за допомогою таких заходів:

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	<u>ПП-01/21</u>
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<u>ВИМОГИ ЩОДО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЧИХ, ДОПОМІЖНИХ ТА ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ УНИКНЕННЯ ПЕРЕХРЕСНОГО ЗАБРУДНЕННЯ</u>	<u>СТОРІНКА 7 з 13</u>

- обмеження вільного переміщення персоналу в межах їдальні;
- обмеження руху персоналу між зонами;
- встановлення гігієнічних бар'єрів;
- встановлення технічних бар'єрів між зонами;
- візуальне позначення різних зон або приміщень (кольорові таблички), у яких необхідно підтримувати відповідні рівні гігієни;
- мотивування працівників для посилення відповідальності за підтримання належного санітарно-гігієнічного стану.

5.3.3. Поділ на зони спланований таким чином, щоб сприяти ходу технологічного процесу.

5.3.4. Основний принцип переміщення - персонал, що працює в одній зоні не повинен мати доступу до приміщень для персоналу іншої зони, тільки за умови дотримання спеціальних гігієнічних засобів захисту - зміни одягу та взуття на вході або виході.

5.4. Забороняється:

5.4.1. Планувати будівництво нових приміщень без врахування потенційних джерел забруднення.

5.4.2. Змінювати напрямки переміщення неперероблених, частково перероблених, перероблених харчових продуктів, персоналу, відвідувачів, відходів тощо всупереч затверджених схем.

5.4.3. Допускати переміщення персоналу, що працює в одній зоні, до приміщень для персоналу іншої зони без дотримання спеціальних гігієнічних засобів захисту - зміни одягу на вході або виході, санітарно-гігієнічної обробки рук, взуття, застосування рукавичок, масок (за необхідності).

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП-01/21
проспект С. Бандери, 14	ВИМОГИ ЩОДО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЧИХ, ДОПОМІЖНИХ ТА ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ УНИКНЕННЯ ПЕРЕХРЕСНОГО ЗАБРУДНЕННЯ	СТОРІНКА
м. Тернопіль, Тернопільська область		8 з 13

6. Критерії та моніторинг

№ з/п	Захід	Періодичність	Документ, що регламентує вимоги (протокол підтвердження)	Відповідальний
1	2	3	4	5
Схеми переміщення				
1.	Контроль за переміщенням персоналу, в тому числі відвідувачів на території їдальні у відповідності до Додатку схем до їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	1 раз в квартал	ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів.	ФОП (Керівник ГБХП)
2.	Контроль за переміщенням харчової сировини на території їдальні у відповідності до Додатку схем до їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	1 раз в квартал	Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012р.;	ФОП (Керівник ГБХП)
3.	Контроль за переміщенням готової продукції (страв) у відповідності до Додатку схем до їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	1 раз в квартал	Закон «Про основні принципи та вимоги до безпеності та якості харчових продуктів «В редакції Закону № 1602-VII від 22.07.2014»	ФОП (Керівник ГБХП)
4.	Контроль за переміщенням відходів та побутового сміття на території їдальні у відповідності до Додатку схем до їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	1 раз в квартал	Протоколи щоденного та періодичного контролю за виконанням санітарних процедур	ФОП (Керівник ГБХП)
5.	Контроль за переміщенням персоналу окремих гігієнічних зон та між ними у відповідності до Додатку схем до їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	1 раз в місяць		ФОП (Керівник ГБХП)
6.	Контроль за переміщенням персоналу в побутових приміщеннях у відповідності до Додатку схем до їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	1 раз в місяць		ФОП (Керівник ГБХП)
7.	Актуалізація схем при переплануванні території, виробничих, допоміжних приміщень, встановленні нового технологічного обладнання, змінах в технологічних процесах та ін.	1 раз в рік		ФОП (Керівник ГБХП)

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП-01/21
проспект С. Бандери, 14	ВИМОГИ ЩОДО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЧИХ, ДОПОМІЖНИХ ТА ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ УНИКНЕННЯ ПЕРЕХРЕСНОГО ЗАБРУДНЕННЯ	СТОРІНКА
м. Тернопіль, Тернопільська область		9 з 13

7. Протоколи

№ з/п	Найменування	Код форми	Відповідальний за заповнення/ розробку/ ведення	Періодичність заповнення	Місце збереження заповненої форми
1.	Протокол щоденного санітарного контролю їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18	Ф/ПП-01/01	ФОП (КГБХП)	Щоденно	ФОП (КГБХП)
2.	Протокол періодичного санітарного контролю їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18	Ф/ПП-01/02	ФОП (КГБХП)	1 раз в місяць	ФОП (КГБХП)

8. Запобіжні дії з попередження перехресного забруднення

8.1. Ретельна розробка схем переміщення компетентним персоналом неперероблених, частково перероблених, перероблених харчових продуктів, персоналу, відвідувачів, відходів, тощо та їх затвердження директором.

8.2. Переміщення неперероблених, частково перероблених, перероблених харчових продуктів, пакувальних матеріалів, персоналу, відвідувачів, відходів лише згідно розроблених схем.

8.3. Обмеження вільного переміщення персоналу в межах потужності.

8.4. Обмеження руху персоналу між зонами.

8.5. Встановлення гігієнічних бар'єрів між зонами.

8.6. Встановлення технічних бар'єрів між зонами: перегородки, пластикові штори, двері, коридори.

8.7. Візуальне позначення різних зон або приміщень, у яких необхідно підтримувати відповідні рівні гігієни.

8.8. Мотивування працівників для посилення відповідальності за підтримання належного санітарно-гігієнічного стану.

9. Коригувальні дії

В зв'язку з введенням в експлуатацію нових приміщень, технологічного обладнання, ГБХП повинна вчасно проводити аналіз змін технологічних процесів та коригувати схеми переміщення неперероблених, частково перероблених харчових продуктів, персоналу, відвідувачів, відходів, тощо.

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП -01/21
проспект С. Бандери, 14	ВИМОГИ ШОДО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЧИХ, ДОПОМІЖНИХ ТА ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ УНИКНЕННЯ ПЕРЕХРЕСНОГО ЗАБРУДНЕННЯ	СТОРІНКА
м. Тернопіль, Тернопільська область		10 з 13

10. Додатки

Додаток 1

**ПРОТОКОЛ
ЩОДЕННОГО САНИТАРНОГО КОНТРОЛЮ
їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18
Ф/ПП-01/01**

№ з/п	Назва критеріїв оцінки	Дата		
		Стан (задовільно «З»/незадовільно «Н»)	Коригувальні дії	Відповідальний
1.	Безпечність води і льоду			
1.1.	Технічний стан кранів та ін. сантехнічних пристроїв			
2.	Стан і чистота контактних поверхонь з продуктами, в т.ч. посуду, рукавиць і робочого одягу			
2.1.	Якість очищення, миття і дезінфекції технологічного обладнання, приміщень - підлоги, панелей, вікон, дверей, підвісних конструкцій тощо			
2.2.	Чистота і дезінфекція посуду/тари			
2.3.	Чистота і дезінфекція рукавиць/одягу/фартухів/взуття			
2.4.	Належне очищення і дезінфекція інструментів			
3.	Попередження перехресного забруднення			
3.1.	Виконання санітарно-технічних вимог і особистої гігієни (недопущення попадання волосся, миття рук, зберігання особистих речей, вживання їжі та напоїв, дезінфекція взуття, рук, використання рукавиць, де це потрібно та ін.)			
3.2.	Належний стан саншлюзів (дезкілімів), наявність і відповідна концентрація засобів для дезінфекції взуття			
3.3.	Належний стан території їдальні			
3.4.	Своєчасне видалення відходів з виробничих приміщень			
3.5.	Використання безпечних освітлювальних приладів			
3.6.	Чистота охолоджувального обладнання			
3.7.	Використання прибирального інвентаря за призначенням			
3.8.	Дотримання персоналом передбаченої поточності			
3.9.	Використання приміщень за призначенням			
3.10.	Відсутність пересікання брудних та чистих потоків			
4.	Пункти миття і дезінфекції рук, туалети			
4.1.	Чистота, дезінфекція, справність туалетів			
4.2.	Забезпечення засобами миття, дезінфекції рук			
5.	Токсичні суміші			
5.1.	Маркування і належне зберігання токсичних сполук			
5.2.	Дотримання умов зберігання і використання			
6.	Стан здоров'я працівників			
6.1.	Відсутність ознак захворювань			
6.2.	Відсутність інфікованих травм та захворювань шкіри			
7.	Шкідники			
7.1.	Відсутність шкідників у виробничих приміщеннях			

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-01/21
	ВИМОГИ ЩОДО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЧИХ, ДОПОМІЖНИХ ТА ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ УНИКНЕННЯ ПЕРЕХРЕСНОГО ЗАБРУДНЕННЯ	СТОРІНКА 11 з 13

Додаток 2

**ПРОТОКОЛ
ПЕРІОДИЧНОГО САНІТАРНОГО КОНТРОЛЮ
Їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18
Ф/ПП-01/02**

№ з/п	Назва стандартних санітарних процедур	Дата		
		Стан (задовільно «З»/незадо- вільно «Н»)	Коригува- льні дії	Відпові- дальний
1.	Безпека води і льоду			
1.1.	Звіт про профілактичне обслуговування водопровідної системи			
2.	Стан і чистота контактуючих з продуктами поверхонь, в т.ч. посуду, рукавичок і робочого одягу			
2.1.	Виконання Плану санітарної обробки			
3.	Запобігання перехресного забруднення			
3.1.	Відсутність пересікання брудних та чистих потоків у виробничих приміщеннях та на території			
3.2.	Вчасне видалення відходів. Наявність підтверджуючих документів			
3.3.	Аналіз протоколів щоденного контролю			
3.4.	Використання інвентаря для прибирання за призначенням (ідентифікація)			
4.	Пункти миття та дезінфекції рук, туалети			
4.1.	Справність туалетів			
4.2.	Аналіз протоколів щоденного контролю			
5.	Сторонні домішки та токсичні суміші			
5.1.	Належне маркування та зберігання у відведеному місці харчових хімічних речовин. Перевірка належного їх маркування, термінів їх придатності та супровідних документів			
5.2.	Належне маркування та зберігання у відведеному місці миючих та дезінфікуючих засобів. Перевірка належного їх маркування, термінів їх придатності та супровідних документів			
6.	Стан здоров'я працівників			
6.1.	Наявність підтверджуючих документів щодо стану здоров'я працівників			
6.2.	Аналіз коригувальних дій під час захворювання працівників			
6.3.	Декларація відвідувачів щодо стану здоров'я			
7.	Шкідники			
7.1.	Наявність підтверджуючих записів щодо здійснення моніторингу та профілактичних заходів щодо їх появи			

