

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

ДИРЕКТОР ШКОЛИ

Р.П. ЗАБРОЦЬКИЙ

« »

2021р.

ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА (Prerequisite program)
БЕЗПЕЧНІСТЬ ВОДИ, ЛЬОДУ, ПАРИ, ДОПОМІЖНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ПЕРЕРОБКИ (ОБРОБКИ) ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ, ПРЕДМЕТІВ ТА МАТЕРІАЛІВ, ЩО КОНТАКТУЮТЬ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ
Safety of water, ice, steam, auxiliary materials for processing (processing) of foodstuffs,
objects and materials in contact with foodstuffs

ПП -04/21

ФОП Скальська М.В.

РОЗРОБЛЕНО:

«01» вересня 2021р.

Актуалізація	2021р.	2022р.	2023р.	2024р.
Дата	01.09.2021р.	03.09.2022р.		
Підпис	М.С.С.	М.С.С.		
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

Редакція №1-2021

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 04/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	БЕЗПЕЧНІСТЬ ВОДИ, ЛЬОДУ, ПАРИ, ДОПОМІЖНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ПЕРЕРОБКИ (ОБРОБКИ) ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ПРЕДМЕТІВ ТА МАТЕРІАЛІВ, ЩО КОНТАКТУЮТЬ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ	СТОРІНКА 2 з 11

Зміст

1.	Призначення та сфера застосування _____	3
2.	Нормативні посилання _____	3
3.	Терміни, визначення та скорочення _____	4
4.	Відповідальність _____	4
5.	Порядок виконання робіт _____	5
6.	Критерії та моніторинг _____	6
7.	Запобіжні дії по попередженню попадання сторонніх предметів в сировину та продукцію _____	7
8.	Коригувальні дії _____	7
9.	Протоколи _____	8
10.	Додатки _____	8
	Лист ознайомлення персоналу з ПП-04/21 _____	10
	Лист реєстрації змін _____	11

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 04/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	БЕЗПЕЧІСТЬ ВОДИ, ЛЬОДУ, ПАРИ, ДОПОМІЖНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ПЕРЕРОВКИ (ОБРОБКИ) ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ПРЕДМЕТІВ ТА МАТЕРІАЛІВ, ЩО КОНТАКТУЮТЬ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ	СТОРІНКА 3311

1. Призначення та сфера застосування

1.1. Дана інструкція встановлює порядок виконання робіт щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами в 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 безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами в їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18.

1.3. Встановлює порядок виконання процесу із забезпечення належного стану безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами в їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18.

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)» (zareestrovaniy 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};
- СанПин 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
- ДСТУ 7525:2014 «Вода питна. Вимоги та методи контролю якості»;
- ДСанПін 2.2.2-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною»;
- Закон України "Про питну воду та питне водопостачання";

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 04/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	БЕЗПЕЧНІСТЬ ВОДИ, ЛЬОДУ, ПАРИ, ДОПОМІЖНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ПЕРЕРОВКИ (ОБРОБКИ) ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ПРЕДМЕТІВ ТА МАТЕРІАЛІВ, ЩО КОНТАКТУЮТЬ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ	СТОРІНКА 4 з 11

- ДБН В.2.5-64:2012 Інженерне обладнання будинків і споруд. Внутрішній водопровід та каналізація. Частина І. Проектування. Частина ІІ. Будівництво, затверджені наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 31 жовтня 2012 року № 553.

- 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, зазначені в документах п. 2, а також:

- вода питна, призначена для споживання людиною (питна вода) - вода, склад якої за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними, паразитологічними та радіаційними показниками відповідає вимогам державних стандартів та санітарного законодавства (з водопроводу - водопровідна, фасована, з бюветів, пунктів розливу, шахтних колодязів та каптажів джерел), призначена для забезпечення фізіологічних, санітарно-гігієнічних, побутових та господарських потреб населення, а також для виробництва продукції, що потребує використання води питної.

3.2. Додатково в ПП-04/21 надаються такі скорочення:

- ГБХП - група безпечності харчових продуктів;
- КГБХП (керівник ГБХП) - керівник групи безпечності харчових продуктів;
- 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 вимог цієї програми-передумови щодо забезпечення виробництва якісною питною водою у відповідності до діючих санітарних вимог.

4.2. ФОП (КГБХП) зобов'язаний забезпечити:

- контроль за якістю питної води, яка може використовуватися як інгредієнт при приготуванні страв, або опосередковано контактувати з продукцією (санітарна обробка технологічного обладнання, виробничих приміщень, тари, спецодягу, рук тощо);

- доведення до відома співробітників вимог даної програми-передумови;

- призначення відповідальної особи за якість питної води;

- дотримання вимог даної програми-передумови в повному об'ємі;

- реалізацію оптимальної гігієнічної практики щодо постачання якісної питної води;

- забезпечення достатнім об'ємом якісної питної води;

- надійне технічне обслуговування системи водопостачання;

- розроблення схеми водопровідної мережі та її облаштування у відповідності до проекту;

- виконання заходів контролю щодо функціонування даної програми-передумови;

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

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 04/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	БЕЗПЕЧІСТЬ ВОДИ, ЛЬОДУ, ПАРИ, ДОПОМІЖНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ПЕРЕРОВКИ (ОБРОБКИ) ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ПРЕДМЕТІВ ТА МАТЕРІАЛІВ, ЩО КОНТАКТУЮТЬ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ	СТОРІНКА 5311

- 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 пропозицій щодо необхідності впровадження коригувальних та запобіжних дій, направлених на удосконалення діяльності даної програми-передумови;
- укладання угоди з акредитованими лабораторіями щодо проведення досліджень питної води для підтвердження її якості та безпечності;
- розроблення програми лабораторного контролю води в закладі;
- ведення записів у журналах;
- навчання персоналу;
- раціональне використання води;
- реєстрацію виявлених невідповідностей у водопровідній мережі у відповідних журналах.

5. Порядок виконання робіт

5.1. Забезпечення водою

5.1.1. Водозабезпечення їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 здійснюється із міської водопровідної мережі з обладнанням внутрішнього водопроводу згідно з вимогами чинних ДБН В.2.5-64:2012 Інженерне обладнання будинків і споруд. Внутрішній водопровід та каналізація. Частина І. Проектування. Частина ІІ. Будівництво, затверджені наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 31 жовтня 2012 року № 553.

5.1.2. Якість води, що використовується для технологічних, побутових і питних потреб відповідає вимогам ДСТУ 7525:2014 «Вода питна. Вимоги та методи контролю якості» та ДСанПін 2.2.2-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною», відповідно до етапів його впровадження.

5.1.3. Гаряча та холодна вода підведена до миючих ванн і раковин, а також до технологічного обладнання, де це необхідно.

5.1.4. Після кожного ремонту внутрішніх мереж водопостачання, а також за приписом територіальних органів Держпродспоживслужби внутрішній водопровід підлягає обов'язковому промиванню і дезінфекції відповідно до діючих інструкцій з подальшим лабораторним контролем якості води. Контрольні проби води відбирають безпосередньо після дезінфекції. Облік і реєстрацію причин аварій і ремонтів внутрішнього водопроводу і каналізації ведуть у спеціальному журналі, у якому реєструють дату і причини ремонту, спосіб остаточної дезінфекції, прізвище, ім'я, по батькові працівника, що проводив її.

5.1.5. Дезінфекцію водопровідної мережі проводять згідно з чинною інструкцією щодо здійснення контролю за знезаражуванням господарсько-питної води і за дезінфекцією водопровідних споруд після промивання при аваріях та ремонтних роботах.

Знезаражування води проводять за необхідності. Показання до знезаражування і вибір методу визначаються згідно з діючими методичними вказівками щодо організації і контролю водозабезпечення.

5.1.6. Вода для побутових і технологічних потреб.

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 04/21
проспект С. Бандери, 14	БЕЗПЕЧІСТЬ ВОДИ, ЛЬОДУ, ПАРИ, ДОПОМІЖНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ПЕРЕРОБКИ (ОБРОБКИ) ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ПРЕДМЕТІВ ТА МАТЕРІАЛІВ, ЩО КОНТАКТУЮТЬ З	СТОРІНКА 6 з 11
м. Тернопіль, Тернопільська область	ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ	

Вода, яка використовується для побутових і технологічних потреб, що пов'язані з приготування страв, у тому числі приготуванням миючих і дезінфікуючих розчинів, миттям і ополіскуванням обладнання, тари тощо, відповідає вимогам питної води.

5.1.7. Заходи після проведення ремонтних робіт.

Після кожного ремонту окремих ділянок водопровідної системи в закладі, водопровід підлягає обов'язковій промивці та дезінфекції із наступним лабораторним дослідженням води перед подачею її в їдальню.

Контрольні проби води відбираються безпосередньо після заключної дезінфекції. Облік і реєстрація причин аварій і ремонтів водопроводу, ведеться в Журналі обліку і реєстрації причин аварій і ремонтів водопроводу (Додаток 2).

5.1.8. Встановлення змивних кранів та засобів для миття рук.

У їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 для миття рук працівників обладнано рукомийник з миючими та дезінфікуючими розчинами, є рушники разового користування.

6. Критерії та моніторинг

Моніторинг заходів щодо забезпечення дієвості ПП-04/21 здійснює ФОП (КГБХП), а лабораторний контроль на показники безпечності води - акредитована лабораторія у відповідності до укладеної угоди.

№ з/п	Захід	Періодичність	Документ, що регламентує вимоги (протокол підтвердження заходу)	Відповідальний за моніторинг
1.	Дотримання належного технічного та санітарного стану водопровідної мережі	Щоденно/1 раз на тиждень	Протоколи щоденного та періодичного санітарного контролю ПП-01/21 Оперативний журнал з огляду водопровідних та каналізаційних мереж	ФОП (КГБХП)
2.	Облік і реєстрація причин аварій і ремонтів водопроводу	При необхідності	Журнал обліку і реєстрації причин аварій і ремонтів водопроводу	ФОП (КГБХП)
3.	Проведення дезінфекції системи водопостачання та мікробіологічного контролю у випадку аварійних ситуацій	При необхідності	Журнал обліку приготування і використання миючих та дезінфікуючих засобів	ФОП (КГБХП)
4.	Виконання Програми лабораторно-технологічного контролю води в акредитованій лабораторії	Згідно графіку погодженого з Держпродспожив-службою	Експертні висновки	ФОП (КГБХП)
5.	Наявність води в кранах для миття рук	Щоденно	Протокол щоденного санітарного контролю	ФОП (КГБХП)

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 04/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	БЕЗПЕЧНІСТЬ ВОДИ, ЛЬОДУ, ПАРИ, ДОПОМІЖНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ПЕРЕРОБКИ (ОБРОБКИ) ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ПРЕДМЕТІВ ТА МАТЕРІАЛІВ, ЩО КОНТАКТУЮТЬ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ	СТОРІНКА 7311

7. Запобіжні дії по попередженню попадання сторонніх предметів в сировину та продукцію

З метою попередження попадання сторонніх предметів в сировину та продукцію з питної води, проводять відповідні заходи:

- забезпечення їдальні питною водою гарантованої якості, для чого здійснюють моніторинг згідно Програми лабораторно-технологічного контролю;
- здійснення моніторингу за технічним та санітарним станом обладнання;
- облік і реєстрація причин аварій і ремонтів водопроводу;
- проведення дезінфекції системи водопостачання та мікробіологічного контролю у випадку аварійних ситуацій;
- проведення навчання персоналу тощо.

8. Коригувальні дії

8.1. У випадку аварії у водопровідній мережі приготування страв буде призупинено. Приготування буде відновлено тільки тоді, коли вода відповідатиме діючим державним стандартам.

Під час аварій використовуватиметься резервний запас питної води.

8.2. У випадку проведення ремонтних робіт у водопровідній мережі або проведенні у ній змін, проводиться дезінфекція системи, після чого промивається водою, відбираються vzірці води та проводиться мікробіологічне дослідження. Лише після вказаних заходів та отримання від'ємного результату дослідження, можна користуватися питною водою.

У випадку отримання позитивного результату по наслідках проведення мікробіологічного аналізу - санітарні заходи проводяться повторно.

8.3. У випадку отримання позитивного результату досліджень, при виконанні планових досліджень згідно Програми лабораторно-технологічного контролю внутрішньої водопровідної мережі на показники безпечності необхідно провести санітарні заходи з обеззараження води та водопровідної мережі. При неможливості отримання ефективних результатів необхідно замінити джерело водопостачання.

8.4. У випадку введення в обіг води з нового джерела водопостачання, провести всі необхідні дослідження та заходи, що підтверджують та забезпечують відповідну безпечність питної води.

Ідальня 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 04/21
	БЕЗПЕЧНІСТЬ ВОДИ, ЛЬОДУ, ПАРИ, ДОПОМІЖНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ПЕРЕРОБКИ (ОБРОБКИ) ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ПРЕДМЕТІВ ТА МАТЕРІАЛІВ, ЩО КОНТАКТУЮТЬ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ	СТОРІНКА 8 з 11

9. Протоколи

№ з/п	Найменування	Код форми	Відповідальний за заповнення/розробку/введення	Періодичність заповнення	Місце зберігання заповненої форми
1	2	3	4	5	6
1.	Оперативний журнал з огляду водопровідних та каналізаційних мереж	Ф/ПП-04/01	ФОП (КГБХП)	Щоденно	ФОП (КГБХП)
2.	Журнал обліку і реєстрації причин аварій і ремонтів водопроводу	Ф/ПП-04/02	ФОП (КГБХП)	За необхідності	ФОП (КГБХП)

10. Додатки

Додаток 1

Оперативний журнал з огляду водопровідних та каналізаційних мереж Ф/ПП-04/01

№ з/п	Дата	Зміна	П.І.Б.	Зауваження за результатами огляду	Підпис
1	2	3	4	5	6

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 04/21
проспект С. Бандери, 14	БЕЗПЕЧНІСТЬ ВОДИ, ЛЬОДУ, ПАРИ, ДОПОМІЖНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ПЕРЕРОВКИ (ОБРОБКИ) ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ПРЕДМЕТІВ ТА МАТЕРІАЛІВ, ЩО КОНТАКТУЮТЬ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ	СТОРІНКА 9311
м. Тернопіль, Тернопільська область		

Додаток 2

Журнал обліку і реєстрації причин аварій і ремонтів водопроводу
Ф/ПП-04/02

№ з/п	Дата запису	Причини аварій	Підпис відповідального	Примітки
1	2	3	4	5

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 04/21
проспект С. Бандери, 14	БЕЗПЕЧІСТЬ ВОДИ, ЛЬОДУ, ПАРИ, ДОПОМІЖНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ЦЕРЕРОВКИ (ОБРОБКИ) ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ПРЕДМЕТІВ ТА МАТЕРІАЛІВ, ЩО КОНТАКТУЮТЬ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ	СТОРІНКА 10 з 11
м. Тернопіль, Тернопільська область		

ЛИСТ ОЗНАЙОМЛЕННЯ
з вимогами програми-передумови ПП-04/21 ознайомлені

[illegible]

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ</u> <u>ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	ПП 04/21
	БЕЗПЕЧНІСТЬ ВОДИ, ЛЬОДУ, ПАРИ, ДОПОМІЖНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ПЕРЕРОБКИ (ОБРОБКИ) ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ПРЕДМЕТІВ ТА МАТЕРІАЛІВ, ЩО КОНТАКТУЮТЬ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ	СТОРІНКА 11 з 11

ЛИСТ РЕЄСТРАЦІЇ ЗМІН

[illegible]

Їдальня
Тернопільської загальноосвітньої
школи І-ІІІ ступенів № 18

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

ДИРЕКТОР ШКОЛИ

Р.П. ЗАБРОЇНСЬКИЙ

« »

2021р.



ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА (Prerequisite program)

Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь)

Cleanliness of surfaces (procedures for cleaning, washing and disinfection of industrial, auxiliary and household premises and other surfaces)

ПП - 05/21

ФОП Скальська М.В.



РОЗРОБЛЕНО:

«01» вересня 2021р.

Актуалізація	2021р.	2022р.	2023р.	2024р.
Дата	01.09.2021р.	03.09.2022р.		
Підпис	М.В. Скальська	М.В. 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)	ПП 05/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь)	Сторінка 2317

Зміст

1. Призначення та сфера застосування	3
2. Нормативні посилання	3
3. Терміни, визначення та скорочення	4
4. Відповідальність	4
5. Порядок виконання робіт	5
6. Критерії та моніторинг	8
7. Протоколи	9
8. Коригувальні дії	9
9. Додатки	10
Лист ознайомлення персоналу з ПП-05/21	16
Лист реєстрації змін	17

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 05/21
проспект С. Бандери, 14	Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь)	СТОРІНКА
м. Тернопіль, Тернопільська область		3 з 17

1. Призначення та сфера застосування

1.1. Програма-передумова ПП-05/21 Системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (далі по тексті - Система НАССР) встановлює вимоги щодо забезпечення належного санітарного стану і підтримання чистоти в їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18, в тому числі у приміщенні кухні та побутових приміщеннях, включаючи обладнання, інвентар, тару та всі поверхні, які напряму або опосередковано контактують з харчовими продуктами та можуть впливати на їхню безпеку.

1.2. Надає гарантії щодо зменшення ризику перехресного забруднення продукції (страв), що досягається шляхом підтримання належного санітарного стану і чистоти з їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18, в тому числі у приміщенні кухні та побутових приміщеннях, включаючи обладнання, інвентар, тару та всі поверхні, які напряму або опосередковано контактують з харчовими продуктами та можуть впливати на їхню безпеку.

1.3. Встановлює порядок виконання процесу із забезпечення належного стану чистоти в закладі.

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 ланцюгу;
- 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)» (zareestrovaniy 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};
- СанПин 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
- ДСТУ-Н САС/КСР 1:2012 (САС/КСР 1-1969, КЕУ. 4-2003, ГОТ) Продукти харчові. Настанови щодо загальних принципів гігієни;
- Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту і Ради від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів.

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 05/21
проспект С. Бандери, 14	Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь)	Сторінка
м. Тернопіль, Тернопільська область		4317

3. Терміни, визначення та скорочення

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

- *механічне очищення* – очищення поверхонь від видимого забруднення;
- *миття* – видалення забруднення водою, що містить миючі речовини;
- *дезінфекція* – обробка дезінфікуючим засобом;
- *поточна дезінфекція* проводиться щоденно по закінченню роботи та при необхідності протягом робочого дня;
- *профілактична дезінфекція* проводиться один раз в місяць;
- *планово-попереджувальна дезінфекція* проводиться один раз в рік (може бути до поточного або капітального ремонту);
- *стерилізація* – це знищення всіх вегетативних і спорових форм патогенних і непатогенних мікроорганізмів.

3.2. Додатково в ПП-05/21 надаються такі скорочення:

- ГБХП - група безпечності харчових продуктів;
- КГБХП (керівник ГБХП) - керівник групи безпечності харчових продуктів;
- СМБХП - система менеджменту безпечності харчових продуктів;
- МДЗ – миючі дезінфікуючі засоби;
- 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 (КГБХП) зобов'язаний забезпечити:

- умови для виконання працівниками вимог ПП-05/21 щодо забезпечення належного санітарного стану і підтримання чистоти у закладі, в тому числі кухонних, побутових допоміжних приміщеннях, включаючи обладнання, інвентар, тару та всі поверхні, які напряму або опосередковано контактують з харчовою продукцією, допоміжними компонентами, та можуть впливати на їхню безпеку;
- впровадження ефективної системи контролю за виконанням даної програми-передумови;
- доведення до відома співробітників вимог ПП-05/21;
- контроль за виконанням заходів щодо виконання даної програми-передумови;
- оперативне управління ГБХП шляхом проведення засідань, з метою обговорення виявлених невідповідностей та видачі завдань і доручень для їх усунення;
- підготовку пропозицій щодо необхідності впровадження коригувальних та запобіжних дій, направлених на удосконалення діяльності даної програми-передумови;
- навчання персоналу;
- ведення документації (робочих журналів, протоколів) з виконання даної програми-передумови;
- розрахунок потреби миючих/дезінфікуючих засобів для обробки приміщень, технологічного обладнання та інших поверхонь щоденно та в санітарні дні;
- перелік миючих і дезінфікуючих засобів;
- щоденний контроль санітарного стану території, кухонних, побутових, допоміжних приміщень, технологічного обладнання, інвентаря, тари та ін.;

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 05/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь)	Сторінка 5 з 17

- щоденний контроль за наявністю миючих та дезінфікуючих засобів біля умивальників;
 - періодичний контроль за зберіганням та приготуванням миючих та дезінфікуючих розчинів;
 - ведення протоколів щоденного та періодичного санітарного контролю.
- 4.2. Працівники відповідно до своїх посадових обов'язків зобов'язані забезпечити:
- належний санітарний стан приміщень їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18, технологічного обладнання, тари тощо;
 - проведення санітарних днів;
 - наявність МДЗ біля умивальників;
 - приготування МДЗ у відповідності до настанов виробника.
- 4.3. ФОП та медичний працівник відповідають за навчання персоналу, щодо вимог до прибирання, чистки, дезінфекції обладнання та поверхонь в приміщеннях, його компетентність та ознайомлення з цією інструкцією, контролює виконання даної інструкції працівниками їдальні.
- 4.4. Працівники, що здійснюють дезінфекцію повинні пройти відповідне навчання щодо здійснення таких робіт.

5. Порядок виконання робіт

5.1. Обладнання у виробничих приміщеннях шкільної їдальні розташоване з врахуванням технологічного процесу. Обладнання розміщене таким чином, що до нього забезпечений вільний доступ. Введення в експлуатацію обладнання та устаткування після ремонту проводять комісійно, тільки після огляду його інженера з охорони праці та ФОП. До основного обладнання по зберігання продуктів та сировини, приготуванню та подачі страв відносяться:

- в кухні – дві електроплити (з духовками), електросковорода, духовий шкаф, столи для приготування страв, вага настільна, протирочна машина, м'ясорубка, овочерізка, тістомісильна машина, умивальник для миття рук персоналу;
- в зоні роздачі страв – марміти для перших та других страв, холодильна вітрина;
- в холодильній зоні – один холодильник, одна морозильна камера, один холодильник з морозильною камерою;
- в мийній кухонного посуду - 2 мийні ванни з підведеною гарячою та холодною водою (окремо), стелажі для кухонного посуду;
- в мийній столового посуду - 2 мийні ванни з підведеною гарячою та холодною водою (окремо), бойлер, посудомийна машина, столи для чистого та використаного посуду, сушка для столового посуду;
- в кладовій сухих, сипучих, фасованих продуктів – піддони, стелажі, вага;
- в овочевій кладовій – стелажі, піддони;
- в залі їдальні – обідні столи, лавки. Перед входом в обідній зал для учнів облаштовано 4 умивальники для миття рук, обладнані змішувачами для холодної та гарячої води, є електросушка, бойлер.

У кожному виробничому приміщенні харчоблоку миття та дезінфекцію обладнання проводить спеціально призначений для цього кухонний робітник.

До роботи допускаються робітники, які досягли 18 років, які не мають медичних протипоказань до даної роботи та пройшли навчання, інструктаж з безпеки даної роботи.

Поверхня обладнання та інвентарю, а також робочі поверхні, що контактують з продукцією, гладкі, легко піддаються миттю та дезінфекції, та виготовлені з матеріалів, дозволених для використання в харчовій промисловості.

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 05/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь)	Сторінка 6 з 17

Підтримка чистоти на робочих місцях – обов'язок кожного працівника їдальні. В кінці роботи кожен працівник прибирає своє робоче місце.

Персонал, забезпечений спецодягом, взуттям, запобіжними пристосуваннями (респіраторами, захисними окулярами, гумовими рукавичками та ін.), а також необхідним інвентарем для прибирання приміщень, миючими та дезінфікуючими засобами.

5.2. Санітарна обробка технологічного обладнання

5.2.1. Основні правила санітарної обробки технологічного обладнання приведені в інструкціях по санітарній обробці на кожний вид технологічного обладнання.

5.2.2. Обладнання, прилади та інвентар систематично піддаються чищенню, миттю і дезінфекції засобами дозволеними центральним органом виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я.

5.2.3. Робочі поверхні, що контактують з харчовими продуктами легко миються та дезінфікуються, не піддаються корозії.

5.2.4. Не дозволяється застосовувати обладнання з оцинкованої сталі, негудженої міді, а також емальований посуд та інвентар.

5.2.5. Введення в експлуатацію приміщень, технологічного обладнання після реконструкції та/або ремонту здійснюється після миття, дезінфекції й огляду їх відповідальною особою.

5.3. Санітарна обробка виробничих та складських приміщень

5.3.1. Усі виробничі приміщення розділені на брудну та чисту зони в залежності від ризику забруднення харчової сировини, матеріалів і готової продукції. Прибирання здійснюється за необхідності та після завершення роботи.

5.3.2. Інвентар для прибирання виробничих та складських приміщень зберігається у відведеному місці (інвентарна кімната) із відповідним написом «Для прибирання на кухні», і ні для яких інших потреб не використовується. Миття та дезінфекцію інвентаря проводять після кожного його використання засобами, дозволеними до використання МОЗ України (Додаток 2).

5.3.3. Підлогу миють щоденно в кінці робочого дня у відповідності до санітарних програм та інструкцій по миттю. Прибирання підлоги у приміщеннях проводиться у процесі роботи (при необхідності) і після закінчення робочого дня.

В місцях, де за умовами виробничих процесів підлога забруднюється жиром, її промивають мийними обезжиреними речовинами, дозволеними Міністерством охорони здоров'я України, а потім дезінфікують.

5.3.4. Стіни приміщень у міру їх забруднення миють та дезінфікують засобами, дозволеними до застосування МОЗ України не рідше одного разу на тиждень (згідно санітарних програм та інструкцій по миттю) та протирають насухо.

5.3.5. Двері приміщень миють щодня гарячою водою з мийними розчинами та протирають насухо. Особливо ретельно повинні протиратися ручки й нижні частини дверей. Зовнішні двері миються в міру потреби, але не рідше одного разу на тиждень.

Ручки дверей, поверхню під ними і нижню частину дверей промивають і дезінфікують щоденно.

5.3.6. Умивальники, раковини, урни ретельно очищають, промивають і дезінфікують по мірі забруднення та, після закінчення роботи МДЗ, дозволеними до застосування Міністерством охорони здоров'я України.

5.3.7. Внутрішня поверхня вікон миється в міру їх забруднення.

5.3.8. Освітлювальні прилади та арматуру очищають згідно графіка санітарної обробки ламп.

5.3.9. Сміттєзбірники та контейнери для харчових відходів очищають щоденно з наступним миттям і дезінфекцією.

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 05/21
проспект С. Бандери, 14	Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь)	СТОРІНКА
м. Тернопіль, Тернопільська область		7 з 17

5.3.10. Введення в експлуатацію приміщень, технологічного обладнання після реконструкції та/або ремонту здійснюється після миття, дезінфекції і огляду їх відповідальною особою.

5.4. Санітарна обробка побутової зони та туалету

5.4.1. В їдальні обладнано побутову зону (місце для переодягання та прийому їжі), туалет з умивальником (для викладачів школи та для працівників їдальні).

5.4.2. Побутову зону очищають вологим способом і не рідше одного разу на тиждень дезінфікують шляхом зрошення дезінфікуючим розчином, протирають тканиною (виготовленою із синтетичних волокон), змоченою дозволеним дезінфікуючим засобом.

5.4.3. Підлогу миють щоденно в кінці робочого дня теплою водою з миючим засобом, після чого дезінфікують.

5.4.4. Стіни миють не рідше одного разу на тиждень з використанням миючих засобів і обробляють дезінфікуючим розчином.

5.4.5. Туалет не рідше одного разу на добу ретельно очищають, промивають водою, після чого дезінфікують. При кожному прибиранні в туалеті (2-3 рази на день) протирають окремо виділеною тканиною, змоченою дезінфікуючим засобом, дозволеним до застосування, ручки і защіпки дверей, спускові ручки та інші поверхні, яких торкаються руки людини під час відвідування туалету.

5.4.6. Унітаз у міру забруднення очищають від нашарування солей засобами, дозволеними МОЗ України, та промивають водою.

5.4.7. Раковину для миття рук забезпечено миючим і дезінфікуючим розчинами для рук, є паперові рушники разового користування та контейнер для використаних рушників. Контейнер щоденно очищають, промивають і дезінфікують дезінфікуючими засобами, дозволеними до застосування МОЗ України.

5.4.8. Інвентар для прибирання побутового приміщення зберігається у відведеному місці, промаркований написом «Для прибирання побутового приміщення»/«Для прибирання туалету», і ні для яких інших потреб не використовується. Миття та дезінфекція інвентаря проводиться після кожного використання.

5.4.9. Прибирання побутового приміщення та туалету покладено на відповідальних осіб.

5.5. Вимоги до санітарного та спеціального одягу

5.5.1. Санітарний та спеціальний робочий одяг зберігають в шафі окремо від особистого домашнього одягу, його забороняється виносити за територію закладу. До санітарного одягу відносять: халати, ковпаки, кепки, хустинки, виготовлені із гладенької бавовняної тканини світлого кольору, а до спеціального робочого одягу - халати, куртки, жилети, штани, фартухи, нарукавники, тощо.

5.5.2. При виході з кухні санітарний та спеціальний робочий одяг знімають. Не допускається в ньому заходити в туалет.

5.5.3. Санітарний та спеціальний робочий одяг підлягає обміну на чистий після кожної зміни, але у випадках його забруднення заміну проводять негайно. Санітарний та спеціальний робочий одяг своєчасно ремонтують, він повинен бути охайним і чистим. Для попередження попадання у страви ґудзиків від халатів застосовують халати з поясом.

5.5.4. Брудний робочий та санітарний одяг зберігають у ємкостях з маркуванням «Для прання».

5.6. Контроль якості миття та дезінфекції

5.6.1. Після проведення миття та дезінфекції проводиться візуальний та бактеріологічний контроль якості миття та дезінфекції:

- візуальний контроль проводиться перед початком зміни. При огляді перевіряється якість миття та дезінфекції технологічного обладнання, інвентаря, чистота підлоги, стін тощо, результати фіксуються в Протоколі щоденного санітарного контролю;

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ЧП 05/21
проспект С. Бандери, 14	Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь)	Сторінка 8 з 17
м. Тернопіль, Тернопільська область		

- бактеріологічний контроль якості миття та дезінфекції (за необхідності) проводиться в акредитованій лабораторії.

5.6.2. Контроль за приготуванням дезрозчинів проводить ФОП (КГБХП) згідно попередніх розрахунків (Додаток 3).

5.6.3. При необхідності валідації процесу із санітарної обробки проводяться такі коригувальні дії: готується дезрозчин вищої концентрації або проводиться повна заміна миючих та дезінфікуючих засобів. Змиви для підтвердження направляються для проведення необхідних досліджень в акредитовану лабораторію.

6. Критерії та моніторинг

Відповідальним за моніторинг заходів щодо забезпечення належного санітарного стану і підтримання чистоти на території та в приміщеннях Ідальні Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18 є ФОП (КГБХП).

Критерії процесу санітарної обробки

№ з/п	Захід	Періодичність	Документ, що регламентує вимоги (протокол підтвердження заходу)	Відповідальний за моніторинг
1.	Наявність відповідальної особи за проведення очищення, миття та дезінфекцію приміщень, технологічного обладнання, тощо	1 раз на рік	Наказ ФОП	ФОП (КГБХП)
2.	Наявність окремого приміщення для зберігання миючих та дезінфікуючих засобів	1 раз на рік	ISO/TS 22002-2:2013, IDT	ФОП (КГБХП)
3.	Наявність Програми санітарної обробки	1 раз на рік	ISO/TS 22002-2:2013, IDT	ФОП (КГБХП)
4.	Проведення вхідного контролю миючих та дезінфікуючих засобів (наявність санітарно-гігієнічних висновків на миючі та дезінфікуючі засоби)	При отриманні	Журнал вхідного контролю та обліку концентратів миючих та дезінфікуючих засобів	ФОП (КГБХП)
5.	Відповідність умов зберігання миючих та дезінфікуючих засобів	1 раз на тиждень	ISO/TS 22002-2:2013, IDT Журнал контролю температури та вологості повітря у приміщенні для зберігання МДЗ	ФОП (КГБХП)
6.	Контроль за приготуванням миючих та дезінфікуючих засобів	Щоденно під час приготування МДР	Журнал обліку та приготування МДЗ	ФОП (КГБХП)
7.	Візуальний щоденний контроль санітарного стану закладу	До початку роботи/після 4-х год. роботи	Протокол щоденного санітарного контролю	ФОП (КГБХП)
8.	Візуальний періодичний контроль санітарного стану закладу після проведення санітарного дня	Після проведення санітарного дня	Протокол періодичного санітарного контролю	ФОП (КГБХП)
9.	Наявність інструкцій по приготуванню миючих та дезінфікуючих засобів	1 раз на рік	Інструкція по приготуванню миючих та дезінфікуючих розчинів	ФОП (КГБХП)

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 05/21
проспект С. Бандери, 14	Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь)	Сторінка 9 з 17
м. Тернопіль, Тернопільська область		

7. Протоколи

№ з/п	Найменування	Код форми	Відповіда-льний за заповнення/ розробку/ ведення	Періодичність заповнення	Місце збереження заповненої форми
1.	Наказ про призначення відповідальної особи за проведення санітарної обробки	Наказ	ФОП (КГБХП)	1 раз в рік	ФОП (КГБХП)
2.	Перелік об'єктів санітарної обробки	ПП-05/01	ФОП (КГБХП)	1 раз в рік (при необхідності)	ФОП (КГБХП)
3.	Перелік миючих та дезінфікуючих засобів	ПП-05/02	ФОП (КГБХП)	1 раз в квартал (при необхідності)	ФОП (КГБХП)
4.	Розрахунок потреби миючих та дезінфікуючих засобів для обробки виробничих приміщень, технологічного обладнання та інших поверхонь в санітарні дні	ПП-05/03	ФОП (КГБХП)	1 раз в рік	ФОП (КГБХП)
5.	Програма санітарної обробки приміщень, технологічного обладнання, інвентаря, тощо	ПП-05/04	ФОП (КГБХП)	1 раз в рік	ФОП (КГБХП)
6.	Графік проведення санітарних днів	ПП-05/05	ФОП (КГБХП)	1 раз в рік	ФОП (КГБХП)
7.	Журнал вхідного контролю та обліку концентратів миючих та дезінфікуючих засобів	ПП-05/06	ФОП (КГБХП)	Щоразу при поступленні та видачі	ФОП (КГБХП)
8.	Журнал контролю температури та вологості повітря в приміщенні для зберігання МДЗ	ПП-05/07	ФОП (КГБХП)	Щоденно	ФОП (КГБХП)
9.	Журнал обліку приготування і використання МДЗ	ПП-05/08	ФОП (КГБХП)	Щоразу при приготуванні МДЗ	ФОП (КГБХП)
10.	Правила з санітарної обробки санвузла	ПП-05/09	ФОП (КГБХП)	1 раз в рік	ФОП (КГБХП) біля санвузлів

8. Коригувальні дії

8.1. У випадку виявлення забруднень після санітарної обробки, проводиться повторне очищення з наступним миттям та дезінфекцією.

8.2. У випадку виявлення позитивних результатів мікробіологічного дослідження у змивах з обладнання чи інших об'єктів санітарного контролю, керівник ФОП (КГБХП) дає вказівку щодо повторного миття і дезінфекції об'єктів, яких це стосується, після чого знову беруться змиви.

8.3. Забороняється використовувати миючі та дезінфікуючі засоби з протермінованими термінами зберігання.

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 05/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь)	Сторінка 10 з 17

9. ДОДАТКИ

Додаток 1

Перелік об'єктів санітарної обробки

ПП-05/01

№ з/п	Об'єкт санітарної обробки (приміщення, обладнання)	Кількість об'єктів	Площа об'єкту	Загальна площа

Додаток 2

Перелік миючих та дезінфікуючих засобів ПП-05/02

№ з/п	Назва засобів	Норма витрат на кв. м.

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 05/21
проспект С. Бандери, 14	Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь)	Сторінка 13 з 17
м. Тернопіль, Тернопільська область		

Додаток 5

Графік проведення санітарних днів

ПП-05/05

№ з/п	Дата проведення санітарного дня	П.І.Б. відповідальної особи	Підпис

Додаток 6

Журнал

вхідного контролю та обліку концентратів миючих та дезінфікуючих засобів

ПП-05/06

№ з/п	Дата	Назва засобу	Кількість	Сертифікат, або декларація виробника	Гігієнічний висновок (дата видачі, номер)	Термін придатності засобу	П.І.Б. відповідальної особи	Підпис

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи I-III ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 05/21
	Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь)	Сторінка 14 з 17

Додаток 7

Журнал
контролю температури та вологості повітря в приміщенні для зберігання МДЗ
 ПП-05/07

№ з/п	Дата	Умови зберігання засобів згідно рекомендацій виробника	Фактична температура, °C	Фактична вологість повітря, %	П.І.Б. відповідальної особи	Підпис

Додаток 8

Журнал
обліку приготування і використання МДЗ
 ПП-05/08

№ з/п	Дата	Назва приміщення	Назва та кількість миючого засобу, %	Кількість концентрату миючого засобу, л/кг	Назва та кількість дезінфікуючого засобу, %	Кількість концентрату дезінфікуючого засобу, л/кг	Експозиція дезінфікуючого розчину, хв.	П.І.Б. підпис відповідальної особи

Ідальня 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 05/21
	Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь)	СТОРІНКА 15 з 17

Правила з санітарної обробки санвузла

ПП-05/09

Зразок

Прибирання санвузла проводиться 2 рази на день з застосуванням гарячої води, миючого засобу Еклін, та дезрозчину Санімакса.

1. Стіни, двері, необхідно мити 0,5% розчином миючого засобу Екліну, ополоснути водою і продезінфікувати 0,075% розчином Санімакса.

2. Підлогу мити 1% розчином миючого засобу Еклін, вимити і продезінфікувати 0,075% розчином Санімакса.

3. При кожному прибиранні у туалеті протирають окремо виділеною тканиною, змоченою дезінфікуючим засобом (0,075% розчином Санімакса), вентиля водопровідних кранів, а також ручки і заціпки дверей та інші поверхні, яких торкаються руки людини при відвідуванні туалету.

4. Унітази миють 1% розчином миючого розчину Екліну, промивають і дезінфікують 0,075% розчином Санімакса. Унітази у міру забруднення очищають від нашарування солей 10% розчином Екліну, після цього промивають водою.

5. Для прибирання та дезінфекції санвузла використовується спеціальний маркований червоною фарбою інвентар (відро, ганчірка, щітка, швабра). Інвентар дезінфікується 0,075% розчином Санімакса і зберігається в спеціально відведеному місці.

6. Перед входом до туалету треба покласти килимок, який необхідно зволожувати 2-3 рази за зміну 0,075% розчином Санімакса для дезінфекції взуття, або іншим дозволеним МОЗ України дезінфікуючим засобом.

