

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

ДИРЕКТОР ШКОЛИ

Р.П. ЗАБРОНЬКИЙ

« »

2021р.



ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА (Prerequisite program)
ВИМОГИ ДО ПЛАНУВАННЯ ТА СТАНУ КОМУНІКАЦІЙ - ВЕНТИЛЯЦІЇ, ВОДОПРОВІДІВ, ЕЛЕКТРО- ТА
ГАЗОПОСТАЧАННЯ, ОСВІТЛЕННЯ
Requirements for the planning and state of communications - ventilation, water supply,
electricity and gas supply, lighting

ПП-03/21

ФОП Скальська М.В.

РОЗРОБЛЕНО:

«01» вересня 2021р.

Актуалізація	2021р.	2022р.	2023р.	2024р.
Дата	01.09.2021р.	01.09.2022р.		
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

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	<u>ПП 03/21</u>
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<u>ВИМОГИ ДО ПЛАНУВАННЯ ТА СТАНУ КОМУНІКАЦІЙ - ВЕНТИЛЯЦІЇ, ВОДОПРОВІДІВ, ЕЛЕКТРО- ТА ГАЗОПОСТАЧАННЯ, ОСВІТЛЕННЯ</u>	<u>СТОРІНКА</u> <u>239</u>

Зміст

1.	Призначення та сфера застосування _____	3
2.	Нормативні посилання _____	3
3.	Терміни, визначення та скорочення _____	4
4.	Загальні положення _____	4
5.	Порядок виконання робіт _____	4
6.	Відповідальність _____	6
7.	Записи _____	6
8.	Моніторинг процесу _____	6
9.	Додатки _____	7
	Лист ознайомлення персоналу з ПП-03/21 _____	8
	Лист реєстрації змін _____	9

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 03/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення	Сторінка 3 з 9

1. Призначення та сфера застосування

1.1. Дана інструкція (програма-передумова) встановлює вимоги до порядку планування та проведення робіт щодо безпечності води, стічних вод та стану комунікацій, заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок 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 комунікацій (вентиляції, водопроводу, електро- та газопостачання, освітлення).

1.3. Встановлює порядок виконання процесу із забезпечення належного стану комунікацій (вентиляції, водопроводу, електро- та газопостачання, освітлення).

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;
- ISO/TS 22002-2:2013 Prerequisite programmes on food safety – Part 2: Catering;
- 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;
- СанПін 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 контролювання якості»;
- ДСанПін 2.2.2-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною»;
- Закон України "Про питну воду та питне водопостачання";
- 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.2.5-75:2013 «Каналізація. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування»;
- ДСТУ-Н Б В.2.5-71:2013 «Споруди для очищення поверхневих стічних вод. Настанова з проектування»;

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 03/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ВИМОГИ ДО ПЛАНУВАННЯ ТА СТАНУ КОМУНІКАЦІЙ - ВЕНТИЛЯЦІЇ, ВОДОПРОВОДІВ, ЕЛЕКТРО- ТА ГАЗОПОСТАЧАННЯ, ОСВІТЛЕННЯ	СТОРІНКА 439

- СНиП II-4-79 "Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования";
- СНиП 2.04.05-91 "Отопление, вентиляция и кондиционирование";
- ДБН В.2.2-3:2018 «Заклади освіти. Будинки і споруди».
- Посадові інструкції.

3. Терміни, визначення та скорочення

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

3.2. Додатково в ПП-03/21 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. Загальні положення

4.1. Комунікації повинні підтримуватись у відповідному стані:

- в їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 належне проектування та належний стан системи водопостачання та водовідведення, проводиться їх технічний огляд, ремонт, прибирання та дезінфекція. Відпрацьована вода відводиться з дотриманням вимог. Відповідно до вимог система дренажу спроектована так, щоб полегшити прибирання і мінімізувати ризик забруднення харчових продуктів;
- належна вентиляція приміщень, де здійснюються роботи з харчовими продуктами, а також допоміжних та побутових приміщень. Системи вентиляції встановлені таким чином, щоб фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, були легкодоступні;
- всі виробничі зони належно освітлюються. Освітлювальне обладнання не повинно бути загрозою забруднення страв;
- проводяться оцінки ризиків для безпечності харчових продуктів (страв), які можуть з'явитись через неналежне електропостачання.

4.2. Кожен працівник закладу несе відповідальність за виконання вимог даної програми в межах своїх обов'язків.

5. Порядок виконання робіт

5.1. Забезпечення водою

5.1.1. Водозабезпечення харчоблоку здійснюється шляхом приєднання до місцевої мережі водопроводу з обов'язковим 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.

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 03/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення	СТОРІНКА 5 з 9

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

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 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 на вводі. Облік і реєстрацію причин аварій і ремонтів внутрішнього водопроводу і каналізації ведуть у журналі (Додаток 1, Ф ПП 03/01).

5.1.5. У харчоблоці встановлений рукомийник для миття рук, забезпечений миючими засобами, дезрозчином, одноразовими паперовими рушниками для рук та інструкцією для миття рук.

5.1.6. Працівники харчоблоку забезпечені питною водою, яка відповідає вимогам діючих нормативних документів.

5.1.7. Обладнано систему каналізаційних труб: для виробничих стічних вод і для фекальних вод (з туалету). Виведення побутових і виробничих стічних вод здійснюється через загальноміську каналізацію.

5.2. Вентиляція та освітлення

5.2.1. Виробничі приміщення харчоблоку обладнані системою вентиляції. Вентиляційні системи спроектовані для конкретного технологічного процесу або продукції та здатні підтримувати встановлені для них вимоги до температури та вологості. Рух природного або штучного повітряного потоку направлений із чистих зон у брудні.

5.2.2. Ділянки приготування страв, наприклад, теплова обробка обладнані належною вентиляцією для ефективного відводу теплових потоків та пару.

5.2.3. Витяжну систему очищають щоденно для повного видалення парів, що утворюються під час технологічного процесу.

5.2.4. В усіх виробничих приміщеннях харчоблоку природне і штучне освітлення відповідає вимогам ДБН В.2.2-3:2018 «Заклади освіти. Будинки і споруди».

5.2.5. У всіх виробничих і допоміжних приміщеннях вжито заходів щодо максимального використання природного освітлення. Світлові отвори не загромаджені виробничим обладнанням, тарою, як усередині, так і зовні.

5.2.6. Електроосвітлювальну арматуру очищають від пилу і кіптяви, по мірі забруднення, але не менше одного разу на рік. Внутрішнє віконне скло та рами промивають, протирають не менше одного разу на квартал, а ззовні – не рідше двох разів на рік, а в теплу пору року – додатково в міру забруднення. Розбите скло у вікнах терміново замінюють цілим.

5.2.7. Для загального освітлення виробничих та складських приміщень використовують світильники, які мають захисну арматуру. Розміщення світильників над котлами, плитами заборонено.

5.2.8. З метою підвищення освітленості робочих місць фарбування стін, перетинок, конструкцій і обладнання повинно проводитися в світлі тони. Рівень освітлення робочих місць, особливо призначених для перевірки якості сировини та готової продукції контролює ФОП, який займається організацією харчування дітей в школі.

5.2.9. Контроль за станом і експлуатацією освітлювальних приладів та рівнем освітлюваності покладено на заступника директора з господарської частини.

5.3. Опалення. Боротьба з шумом та вібрацією

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 03/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, ЕЛЕКТРО- ТА ГАЗОПОСТАЧАННЯ, ОСВІТЛЕННЯ	СТОРІНКА 639

5.3.1. Системи вентиляції й опалення харчоблоку школи відповідають вимогам ДБН В.2.2-3:2018 «Заклади освіти. Будинки і споруди» і забезпечують наявність допустимого рівня шкідливих речовин у повітрі робочої зони виробничих приміщень відповідно до ГОСТ 12.1.005-88 "Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны".

5.3.2. У харчоблоці підтримуються допустимі параметри мікроклімату – температури, відносної вологості, швидкості руху повітря з урахуванням кліматичної зони, періоду року і важкості робіт.

5.3.3. Вміст шкідливих речовин у повітрі виробничих приміщень не перевищує затверджених гранично допустимих концентрацій. Акредитована лабораторія здійснює контроль за вмістом шкідливих речовин в повітрі один раз в рік.

5.3.4. Для попередження виникнення і потрапляння в повітря виробничих приміщень їдальні шкідливих речовин, персоналом дотримуються параметри технологічного процесу. Контроль за експлуатацією вентиляційних пристроїв покладено на інженера з охорони праці.

- При експлуатації виробничих приміщень, у яких розміщується обладнання, що генерує шум та вібрацію, передбачено заходи щодо захисту працівників від їх шкідливої дії.

6. Відповідальність

6.1. Відповідальність за застосування даної інструкції несе ФОП, який займається організацією харчування дітей в школі.

6.2. Відповідальним за обслуговування комунікацій є заступник директора з господарської роботи.

6.3. Відповідальним за контроль стану води, що використовується для потреб їдальні є медичний працівник школи.

6.4. Відповідальність за застосування даної інструкції несуть всі працівники закладу у відповідності до своїх посадових інструкцій.

7. Записи

- журнал обліку виявлення та ліквідації аварій та ремонтних робіт на водопроводі та каналізації – Ф ПП 03/01;
- протоколи випробувань води питної;
- протоколи замірів рівня освітленості, рівнів шкідливих речовин в повітрі.

8. Моніторинг процесу

Оперативний моніторинг процесу здійснює ФОП (КГБХП), 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 І-ІІІ ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 03/21
	Вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, ЕЛЕКТРО- ТА ГАЗОПОСТАЧАННЯ, ОСВІТЛЕННЯ	СТОРІНКА 739

9. Додатки

Додаток 1

Журнал обліку виявлення та ліквідації аварій та ремонтних робіт на водопроводі та каналізації Ф ПП 03/01

№ з/п	Місце огляду	Дата огляду	Виявлені пошкодження	Відповідальний	Пропозиції по усуненню	Відмітка про виконання

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 03/21
	ВИМОГИ ДО ПЛАНУВАННЯ ТА СТАНУ КОМУНІКАЦІЙ - ВЕНТИЛЯЦІЇ, ВОДОПРОВІДІВ, ЕЛЕКТРО- ТА ГАЗОПОСТАЧАННЯ, ОСВІТЛЕННЯ	СТОРІНКА 939

ЛИСТ РЕЄСТРАЦІЇ ЗМІН

[illegible]