

Уманське районне управління
Головного управління
Держпродспоживслужби в Черкаській області

***АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ
ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ
В ЗАКЛАДАХ ЗАГАЛЬНОЇ
СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ***

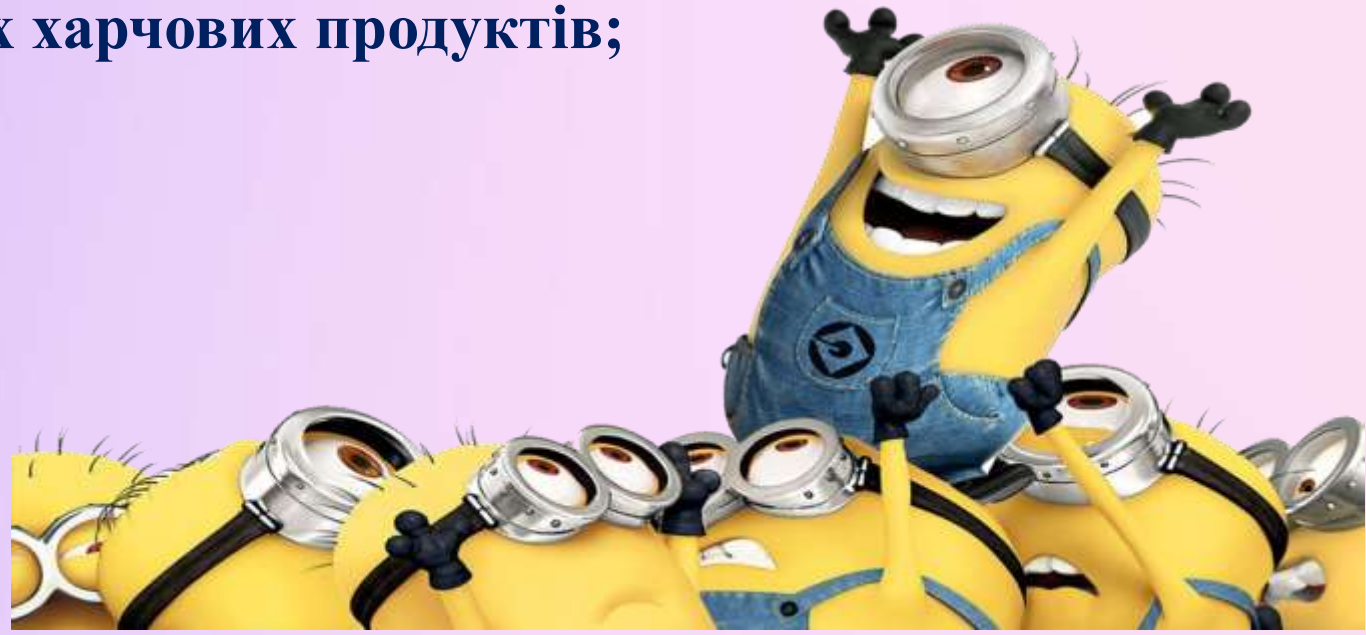


Начальник
Уманського районного
управління
Лариса КАЧАНОВА

м. Умань
2024

Актуальні проблеми, які обумовили впровадження «нового шкільного харчування»:

- ✓ Демографічна ситуація
- ✓ Стан здоров'я, фізичного та психічного розвитку дитячого населення
- ✓ Якість та безпечність харчових продуктів
- ✓ Деформація харчових раціонів
- ✓ Гіподинамізація дитячого населення
- ✓ Зміна стереотипу харчування:
 - надмірне споживання оброблених харчових продуктів;
 - високий вміст солі, цукру, жиру.



Хвороби пов'язані з харчуванням

А. Хвороби нераціонального харчування

I. Хвороби недостатності харчування

II. Хвороби надмірного харчування

III. Хвороби невірної поєднання харчових продуктів

IV. Хвороби невірної режиму харчування

V. ХНІЗ (крові, кістково- м'язової, нервової, ендокринної, сечовидільної систем, системи кровообігу, органів травлення)



Б. Харчові отруєння (харчові токсичні інфекції, мікотоксикози, отруєння при певних умовах продуктами)

В. Хвороби, які передаються через харчові продукти
(молоко, м'ясо, риба)



Важливим показником здоров'я дитячого населення є фізичний розвиток

Лише 24% дітей мають нормальний фізичний розвиток

Низький 36,4 – 21,9%

I група здоров'я – 10% II і III групи – 45%

45% учнів мають хронічні захворювання

Показники здоров'я школярів

Рівень захворюваності школярів > на 20%

Поширеність хвороб зросла в 2,9 рази, зокрема,

органів дихання 64%

ендокринні хвороби на >3,5 рази,

хвороби крові – в 2,8 рази,

систем кровообігу – в 1,8 рази



Погіршення показників захворюваності на ХНІЗ

Клас хвороби	Показники по Україні	Показники по Черкаській області	
Хвороби крові	154,8	185,0	+1,2 р
Хвороби системи кровообігу	5292,4	5470,3	+3%
Хвороби ендокринної системи	867,6	939,4	+8%
Хвороби кістково-м'язової системи	934,5	1168,5	+1,3 р
Хвороби органів травлення	1673,3	1748,5	+5,0%



РЕЗУЛЬТАТИ ОПИТУВАННЯ

ЗАДОВОЛЕНІ

ЯКІСТЮ СТРАВ – 36%

СМАКОМ СТРАВ – 32%

ПРИВАБЛИВІСТЮ, АПЕТИТНІСТЮ ЇЖІ – 38,5%

СЕРВІРОВУВАННЯМ – 30,4%

ПОСУДОМ – 21%

НЕЗАДОВОЛЕНІ

НЕВІДПОВІДНІСТЮ
t СТРАВ – 35%



УЛЮБЛЕНІ СТРАВИ



I СТРАВИ

- БОРЩ – 67%
- СУП – 12%



II СТРАВИ

- КАРТОПЛЯ – 70%
- ГРЕЧАНА КАША – 43%
- РИС – 18%
- МАКАРОНИ – 45%
- ДЕРУНИ – 14,5%
- БІГОС – 3,5%



БОРШНЯНІ ВИРОБИ

- ВАРЕНИКИ, МЛИНЦІ, ОЛАДКИ – 33%



УЛЮБЛЕНІ СТРАВИ

КУЛІНАРНІ ВИРОБИ

СОСИСКИ – 65%
КОТЛЕТИ – 50%
КУРЯЧІ НІЖКИ – 39%

САРДЕЛЬКИ – 35%

ГУЛЯШ – 28%
ТЕФТЕЛІ – 14%



ВИРОБИ З КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ:

ЗАПІКАНКА – 52% СИРНИКИ – 43%

ВИРОБИ З ЯЄЦЬ:

ОМЛЕТ – 45% , ВАРЕНІ ЯЙЦЯ – 23%

ОВОЧЕВІ СТРАВИ

- СВІЖІ ОВОЧІ – 66%
- ОВОЧЕВІ САЛАТИ – 45%

НАПОЇ: ЧАЙ – 44% КАКАО – 37%
КОМПОТ – 24%
КИСІЛЬ – 13%



РЕЗУЛЬТАТИ ОПИТУВАННЯ



61% - СТІЙКИЙ СТЕРЕОТИП
ХАРЧУВАННЯ



32 % - ДИНАМІЧНИЙ
СТЕРЕОТИП ХАРЧУВАННЯ



5% - НЕ СПРИЙМАЮТЬ
НОВІ СТРАВИ

ФУНКЦІЇ ЇЖІ

ПЛАСТИЧНА

БІОРЕГУЛЯТОРНА

ЕНЕРГЕТИЧНА

*ІМУНОРЕГУ-
ЛЯТОРНА*

ІНФОРМАЦІЙНА

РЕАБІЛІТАЦІЙНА



ПРИНЦИПИ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

1. Кількісна повноцінність – енергетична цінність раціону, яка відповідає енерготратам організму

Вік дитини	Сніданок/ккал	Обід/ккал	Добова/ккал
6-11 років	525-630	630-735	2100
11-14 років	600-720	720-840	2400
14-18 років	675-810	810-945	2700

(постанова КМУ від 20.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»)

Калорійність сніданку - 25-30 %, обіду - 30-35 %,
добова потреба (сніданок та обід -55-65%)



2. Якісна повноцінність – харчовий раціон повинен містити усі нутрієнти для виконання пластичної та регуляторної функцій

	6-11 років	11-14 років	14-18 років
Білки сніданок	18-21 г	21-25 г	23-27 г
Білки обід	21-25 г	25-29 г	27-32 г
Білки добова	72 г	84 г	93 г
Жири сніданок	17-21 г	21-25 г	23-27 г
Жири обід	21-24 г	25-29 г	27-32 г
Жири добова	70 г	84 г	93 г
Вуглеводи сніданок	73-78 г	81-98 г	93-112 г
Вуглеводи обід	88-103 г	98-114 г	112-131 г
Вуглеводи добова	295 г	327 г	377 г

2/3 жиру – ненасичені жири (функціонування головного мозку, нервової, ендокринної систем, системи кровообігу, органу зору, шкіри;
насичені жири не більше 10 % добової калорійності та калорійності страв – зменшення ризику хвороб системи кровообігу

Кількість цукру у стравах не більше 5 г на 100 гр/мл готових страв

*(постанова КМУ від 20.03.2021 № 305
«Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»)*

3. Збалансованість – оптимальне харчування

Білки : Жири : Вуглеводи – 1 : 1,1 : 4,1

Енергоцінність за рахунок

білків -13%

жирів – 33%

вуглеводів -54%

Вітаміни на 1000 Ккал:

C – 25 мг

B1 – 0,6 мг

B2 – 0,6 мг

B6 -0,7 мг

PP -6,6 мг

Ca : P : Mg – 1 : 1 : 0,5

Ca : Mg – 1 : 0,5

Ca: P – 1 : 1 – 1 : 0,5

Ca : жир - 10мг Ca 6 1 г жиру

B6 – 0,02 мг на 1 г білка

Вміст крохмалу у вуглеводах

75-85 %

Легкозасвоювані вуглеводи

15-20 %



Білки тваринного походження -55%

Жири рослинного походження – 30%



4. Оптимальність

Режим харчування

Кратність прийомів їжі

- 1 разове - 10-11 кл
- 2 разове ГПД, 5-9 кл
- 3 разове ГПД, 1-4 кл

Черговість прийому страв

Закуси активують харчову цікавість;
I страви посилюють цікавість;
II страви забезпечують відчуття насиченості;
III страви забезпечують потребу головного мозку в глюкозі;

Розподіл добового раціону за енергетичною цінністю, якісним складом, об'ємом та масою порцій

Час і тривалість прийомів їжі

- 1-4 кл - 30 хв
- 5-11 кл - 20 хв

Інтервал між прийомами їжі не більше 4 год



5. Принцип адекватності – відповідність обміну речовин, насиченість



Легкотравність

напруженість секреторної та моторної функції ШКТ важкотравні (бобові, гриби, недозрілі фрукти, м'ясо, жирна та смажене їжа, свіжий теплий хліб, білки і жири тваринного походження більше 25 % і менше 35 %, уповільнюють процеси травлення

Засвоюваність

Білки -84,5 %

Жири -94,0 %

Вуглеводи -96,0 %

Їжа тваринного походження -90 %

рослинного походження -80 %

змішана -85 %

обумовлюється кулінарною обробкою, хімічним складом, зовнішнім виглядом, режимом харчування, умовами прийому їжі, станом ШКТ

Задоволеність,

комфортні умови, зовнішній вигляд страв, обслуговуючий персонал, температура страв: I та в III стравах -75 °С, холодні напої 14°С II страви – 65 °С

6. Задоволеність - споживання їжі в комфортних умовах, смачних, ароматних, гарно оформлених та поданих страв

Насиченість – склад,
об'єм їжі, структура
страв

Освітленість

Сервірування стола

Оформлення страв

Температура страв:
I та III страви -75 °С
II страви - 65°С

Високі органолептичні
властивості (смак, аромат,
зовнішній вигляд,
консистенція)

Оформлення колірності
обідніх столів та залу

Вміст білків і жирів тваринного походження
більше 25 % - менше 35 % енергетичної цінності –
процес травлення уповільнюється



7. Принцип безпечності

Доступ до безпечної і здорової їжі є одним із основних прав людини, збереження та зміцнення її здоров'я

Конституція України

Резолюція ВООЗ

**Не шкідлива щодо
токсичних речовин,
не перевищувати допустимі рівні,
гранично-допустимі концентрації,
гранично-допустимі рівні
(хімічний ризик)**

**Не повинна мати
сторонніх домішок
(фізичний ризик)**

**Не повинна мати патогенної
та умовно патогенної мікрофлори,
гельмінтів, не перевищувати
критичні межі
(біологічний ризик)**



НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ АКТИ

Закони України

- Про освіту (із змінами), частина 4 статті 38
- Про повну загальну середню освіту (із змінами)
- Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів
- Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення
- Про громадське здоров'я
- Про питну воду, питне водопостачання та водовідведення
- Про охорону дитинства
- Про захист від інфекційних хвороб
- Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів



НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ АКТИ

**Постанови,
розпорядження
Кабінету
Міністрів**

**«Про схвалення Стратегії
Реформування системи
шкільного харчування на період
до 2027 року та затвердження
операційного
плану заходів з її реалізації
у 2023—2024 роках
від 27.10.2023 № 990-р**

**«Про затвердження норм та
Порядку організації харчування у
закладах освіти та дитячих
закладах оздоровлення та
відпочинку» від 24.03.2021 №305**

**«Про затвердження плану
заходів
з реформування системи
шкільного харчування»
від 05.08.2020 № 1008-р**

**«Про затвердження переліку професій,
виробництв та організацій, працівники
яких підлягають обов'язковим
профілактичним медичним оглядам,
порядку проведення цих оглядів та
видачі особистих медичних книжок»
від 23.05.2001 № 559**



НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ АКТИ

Накази МОЗ України

- «Про затвердження рекомендованого Примірного чотиритижневого сезонного меню рекомендованого для організації триразового харчування дітей віком від 1 до 6(7) років в закладах освіти та інших організованих дитячих колективах на зимовий період» від 03.02.2022 № 215
- «Про затвердження рекомендованого Примірного чотиритижневого сезонного меню, рекомендованого для організації одноразового харчування дітей віком від 6 до 18 років в закладах освіти та інших організованих дитячих колективах на осінній період» від 08.02.2023 № 243
- «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» від 25.09.2020 № 2205
- «Про затвердження Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів» від 24.03.2016 № 234



НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ АКТИ

Накази МОЗ України

«Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб» від 23.07.2002 № 280

«Про внесення змін до Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» від 22.05.2020 № 1238

«Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів» від 19.07.2012 № 548

«Про затвердження Державних гігієнічних нормативів Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs137 та Sr90 у продуктах харчування та питній воді» від 03.05.2006 № 256



НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ АКТИ

**Накази
Міністерства
РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ,
ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО
ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ**

**«Про затвердження методичних
рекомендацій щодо методології
особливостей здійснення
закупівель у сфері організації
харчування в закладах освіти» від
31.10.2020 № 2208**



**«Про затвердження Гігієнічних
вимог до виробництва та обігу
харчових продуктів на
потужностях, розташованих у
закладах загальної середньої
освіти» від 03.12.2020 № 2532**

**«Про затвердження
Методичних настанов щодо
розроблення, запровадження
та використання постійно
діючих процедур, які базуються на
принципах системи аналізу
Небезпечних факторів
та контролю у критичних точках в
закладах освіти» від 17.11.2020 № 2347**

НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ АКТИ

Наказ Міністерства аграрної політики
та продовольства України:

«Про затвердження Вимог щодо
розробки, впровадження та
застосування постійно діючих процедур,
заснованих на принципах Системи
управління безпечністю харчових
продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590

ДБН та ДСанПіН:

ДБН В.2.2.-3:2018 «Заклади освіти»

ДСанПіН 2.2.4-171-10

**«Гігієнічні вимоги до води питної,
призначеної для споживання людиною»**

Наказ Міністерства освіти і науки України:

«Про затвердження Типових штатних
нормативів закладів загальної середньої освіти»
від 06.12.2010 № 1205

Наказ Держжитлокомунгоспу України:

«Про затвердження Правил технічної
експлуатації систем водопостачання
та водовідведення населених пунктів України»
від 05.07.1995 № 30



ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ПЕРЕДБАЧАЄ:

- 1) визначення режиму (кратності), способу, форми та графіка харчування відповідно до особливостей контингенту здобувачів освіти/дітей їх матеріально-технічного забезпечення, наявності відповідних приміщень;
- 2) визначення відповідальної особи;
- 3) здійснення закупівель харчових продуктів та/або послуг з харчування;
- 4) складення примірного чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу;
- 5) прийом та бракераж харчових продуктів та/або готових страв;
- 6) ведення обліку здобувачів освіти/дітей, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням за рахунок бюджетних коштів та гарячим харчуванням за власні або інші залучені кошти, у тому числі здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами;
- 7) приготування та реалізацію готових страв, обіг харчових продуктів;
- 8) здійснення внутрішнього контролю за якістю харчових продуктів та/або готових страв, організацією харчування, дотриманням вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та якість харчових продуктів;



ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ПЕРЕДБАЧАЄ: (продовження)

- 9) ведення документації з організації харчування. Орієнтовний перелік документів наведено в додатку;
- 10) взаємодію учасників освітнього процесу, процесу оздоровлення та відпочинку дітей, постачальника (постачальників) харчових продуктів та/або послуг з харчування, засновників відповідних закладів, органів управління у сфері освіти, соціальній сфері та у сфері охорони здоров'я, територіальних органів Держпродспоживслужби;
- 11) постійне оновлення та підтримку у належному робочому стані обладнання та устаткування їдальні (харчоблоку), посуду, меблів, систем енергозабезпечення, водопостачання та водовідведення, вентиляції та очистки повітря, забезпечення створення умов для зберігання харчових продуктів, готових страв;
- 12) укомплектування штату працівників закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку відповідно до вимог діючих типових штатних нормативів, затверджених центральними органами виконавчої влади, що забезпечують формування державної політики у відповідних сферах;
- 13) забезпечення питного режиму здобувачів освіти/дітей.



ОБОВ'ЯЗКИ ЗАСНОВНИКА:

- ❖ забезпечувати безоплатним гарячим харчуванням за рахунок коштів відповідних бюджетів відповідно до встановленого в закладі освіти режиму (кратності) харчування для;
- ❖ розподіл коштів на організацію безоплатного гарячого харчування здобувачів освіти, облік і звітність використання коштів, які виділяються на безоплатне харчування в закладах освіти, відповідно до законодавства;
- ❖ першочергове задоволення потреб на харчування відповідно до норм харчування;
- ❖ щорічний перегляд вартості харчування відповідно до норм харчування з урахуванням режиму та встановлених обсягів видатків на харчування здобувачів освіти для забезпечення повноцінного харчування;
- ❖ перегляд і встановлення вартості харчування в закладах дошкільної освіти щороку відповідно до норм харчування з урахуванням режиму (кратності) харчування (для забезпечення повноцінного раціону обсяги видатків на харчування здобувачів освіти закладів дошкільної освіти за рішенням засновника можуть регулюватися встановленням відсотка батьківської доплати);
- ❖ встановлення щороку відповідно до норм харчування з урахуванням режиму (кратності) харчування вартість безоплатного гарячого харчування в закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти (з метою зменшення вартості порції рекомендується мінімізувати розмір встановлених відповідно до законодавства граничних торговельних надбавок (націнок) на готові страви, що реалізуються у закладах освіти);



ОБОВ'ЯЗКИ ЗАСНОВНИКА:

- ❖ вжиття заходів щодо укомплектування відповідних закладів професійними медичними працівниками, працівниками їдалень (харчоблоків) у межах штатного розпису, а також організації підвищення рівня їх професійної підготовки;
- ❖ створення умов для забезпечення харчування здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози за наявності медичної довідки, виданої лікарем загальної практики - сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, де зазначено особливі дієтичні потреби здобувача освіти/дитини із встановленням діагнозу;
- ❖ проведення закупівель харчових продуктів та/або послуг з харчування відповідно до встановленої вартості харчування;
- ❖ чистою та безпечною питною водою, що відповідає вимогам, встановленим ДСанПіН 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною»;
- ❖ разом з керівниками закладів освіти зміну страв, їх приготування та врахування відгуків і пропозицій здобувачів освіти/дітей, їх батьків або інших законних представників та персоналу закладів щодо задоволення якістю харчування з метою обмеження обсягу харчових відходів.



ОБОВ'ЯЗКИ КЕРІВНИКА ЗАКЛАДУ:

- несе відповідальність за:
 - планування та організацію харчування в закладі;
 - матеріально-технічне забезпечення їдальні (харчоблоку), буфету;
 - безпечність та якість сировини, харчових продуктів та готових страв;
 - дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства з питань безпечності та якості харчових продуктів;
 - виконання норм харчування;
 - відповідність меню та асортименту буфету;
 - організацію проходження працівниками, до посадових обов'язків яких належить організація харчування, обов'язкових профілактичних медичних оглядів та гігієнічної підготовки (навчання) відповідно до законодавства спільно з постачальниками харчових продуктів та/або послуг з харчування;
- забезпечує своєчасне планування та організацію харчування у закладі, координує роботу бракеражної комісії;
- визначає відповідальну особу, склад бракеражної комісії, до якої, зокрема, входять комірник, кухар, відповідальна особа та медичний працівник, положення про бракеражну комісію;
- за погодженням із засновником закладу визначає режим та спосіб організації харчування з урахуванням наявної матеріально-технічної бази; вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів; типу закладу освіти, закладу оздоровлення та відпочинку; особливостей організації освітнього та оздоровчого процесів; тривалості перебування здобувачів освіти/дітей у закладі освіти, закладі оздоровлення та відпочинку; віку здобувачів освіти/дітей; наявності груп подовженого дня, чергових груп та груп вихідного дня, пансіону тощо, а також пропозицій органів самоврядування закладу освіти;



ОБОВ'ЯЗКИ КЕРІВНИКА ЗАКЛАДУ:

- з урахуванням пропозицій відповідальної особи, відповідних органів самоврядування закладу освіти (у разі наявності) визначає форму організації харчування та графік харчування здобувачів освіти/дітей у закладі освіти, закладі оздоровлення та відпочинку;
- у разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти, закладом оздоровлення та відпочинку самостійно затверджує примірне чотиритижневе сезонне меню за погодженням з територіальним органом Держпродспоживслужби (крім випадків, коли використовується меню, рекомендоване МОЗ), а також щоденне меню-розклад;
- у разі наявності організовує роботу буфету та затверджує його асортимент з урахуванням встановлених МОЗ вимог до організації харчування, переліку харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та торговельних апаратах у закладах загальної середньої освіти;
- забезпечує зміну страв, їх приготування та врахування відгуків і пропозицій здобувачів освіти/дітей, їх батьків або інших законних представників та персоналу закладів щодо задоволення якістю харчування з метою обмеження обсягу харчових відходів;
- забезпечує розроблення системи НАССР та створення групи НАССР, затвердження складу групи НАССР, своєчасного оновлення складу групи НАССР, координацію роботи групи, розподіл видів робіт та відповідальних осіб за їх виконання, дотримання членами групи НАССР своїх обов'язків.



ОБОВ'ЯЗКИ ВІДПОВІДАЛЬНОЇ ОСОБИ:

- ☐ здійснює координацію та контролює роботу працівників їдальні (харчоблоку) та медичного працівника закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку з питань організації харчування, зокрема з питань якості харчових продуктів, санітарно-гігієнічного стану їдальні (харчоблоку), буфету;
- ☐ у разі відсутності у закладі освіти медичного працівника складає примірне чотиритижнєве сезонне меню та щоденне меню-розклад (у разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв відповідним закладом самотійно), здійснює контроль за проходженням працівниками, які виконують посадові обов'язки, що пов'язані з організацією харчування здобувачів освіти/дітей, обов'язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства та інформує керівника відповідного закладу, здійснює зняття проби готових страв (крім закладів оздоровлення та відпочинку з цілодобовим перебуванням);
- ☐ надає керівнику закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку пропозиції щодо режиму, способу, форми та графіка харчування, проведення чергувань працівників в їдальні, забезпечення питного режиму здобувачів освіти/дітей;
- ☐ веде загальний облік здобувачів освіти/дітей, що забезпечуються гарячим харчуванням, у тому числі безоплатним гарячим харчуванням, а також здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами;
- ☐ бере участь у роботі бракеражної комісії;
- ☐ здійснює контроль за умовами та строками зберігання харчових продуктів у закладі освіти або закладі оздоровлення та відпочинку; відповідністю харчових продуктів, що реалізуються через буфет.



- **Класний керівник** веде щоденний облік здобувачів освіти, що забезпечує безоплатне гаряче харчування з особливими потребами, надає інформацію відповідальним особам.
- **Бракеражна комісія** закладу веде журнали отримання та бракераж харчових продуктів та/або готових страв від постачальників харчових продуктів та/або послуг з харчування.
- **Кухар та інші працівники їдальні (харчоблоку)** щоденно особисто розписуються у журналі здоров'я працівників їдальні (харчоблоку) про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій. У журналі здоров'я, зокрема, зазначається дата; прізвище, ім'я, по батькові, особистий підпис працівника про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій, підпис медичного працівника закладу про відсутність у працівника гнійничкових захворювань. Спільно з медпрацівниками складає меню-розклад.
- **Кухар** несе відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки продуктів і вихід страв, якість і своєчасне приготування їжі, дотримання технології виготовлення, відбір та зберігання добової проби страв, додержання правил особистої гігієни, санітарний стан приміщень харчоблоку.



Медичний працівник закладу:

- складає примірне чотиритижневе сезонне меню (в разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв відповідним закладом самостійно);
- разом із завідувачем виробництва їдальні (харчоблоку) складає щоденне меню-розклад;
- веде журнал обліку виконання норм харчування, який заповнюється щодня на підставі меню-розкладу (Аналіз виконання норм харчування проводиться один раз на чотири тижні. Результати проведеного аналізу щомісяця доводяться до відома керівника відповідного закладу);
- здійснює контроль за проходженням працівниками відповідного закладу, які виконують посадові обов'язки, що пов'язані з організацією харчування здобувачів освіти/дітей, обов'язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства; дотриманням правил особистої гігієни, наявністю гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників їдальні (харчоблоку) та інформує керівника закладу;
- бере участь у роботі бракеражної комісії;
- здійснює контроль за харчуванням дітей з особливими дієтичними потребами.



Перелік документації в закладі загальної середньої освіти щодо організації харчування:

1. НАКАЗИ щодо:

1.1 призначення відповідальної особи за організацію харчування

1.2 визначення складу бракеражної комісії

1.3. створення групи НАССР

1.4 періодичності навчання працівників харчоблоку з програмою навчання, інструкціями щодо навчання, журналами відвідування навчання, протоколами підсумкового навчання, чек-листами ознайомлення з інструкціями

2. ПОГОДЖЕНІ:



2.1 Режим та спосіб організації харчування (засновник)

2.2 Перспективне меню (управління ДПСС)

2.3 Вартість харчування (засновник)

2.4 Кошторисні призначення організації харчування (засновник)

2.5 Потреба в харчових продуктах (засновник)

2.6 Графік харчування (Управління ДПСС)

2.7 Графік та маршрут постачання харчових продуктів (постачальник)

ЖУРНАЛИ

Перелік журналів	Основні вимоги
постачання харчових продуктів	м'ясо, риба, молоко, кефір, сметана, сири, масло вершкове, яйця, інші з температурою зберігання до +10 ⁰ С та терміном «вжити до»
бракеражу готових страв	бракеражна комісія/медсестра(щоденно)
обліку виконання норм харчування	медсестра 1 раз в місяць
щоденного обліку дітей, які харчуються	відповідальна особа, класні керівники (щоденно)
контролю стану здоров'я і особистої гігієни працівників	медсестра (щоденно огляд на гнійничкові хвороби рук, персонал засвідчує стан здоров'я)
обліку невідповідностей та вжитих коригувальних дій	медична сестра
обліку та використання деззасобів	сертифікат на деззасоби, методичні рекомендації до них, інструкції щодо приготування та використання деззасобів, журнал/чек-лист дезінфекції поверхонь приміщень
підтвердження прибирання приміщень та обладнання	відповідальна особа
контролю температурного режиму холодильного обладнання	комірник

ЖУРНАЛИ *(продовження)*

Технологічні картки, затверджені керівником

- щоденне меню в їдальні
- щоденне меню-розклад-на кухні
- товарно-транспортні накладні із супровідними документами
- видаткові накладні
- меню для батьків (вебсайт, соціальні мережі)
- Документація НАССР (базова та оперативна)



Пам'ятки щодо правил миття столового та кухонного посуду приборів, інвентарю, обладнання, серветок/щіток, прибирального інвентарю на повсякденний та епідемічний періоди

План проведення ремонтних робіт, графік видалення відходів, графік прибирання приміщень та обладнання, графік навчання персоналу, протокол навчання персоналу, список миючих і дезінфікуючих засобів та потенційно небезпечних речовин



Контроль організації харчування

- лабораторний контроль одного прийому їжі (всі страви) – показник КВК(коефіцієнт виконання калорійності), інші прийоми –теоретично за меню розкладом
(допустиме відхилення 5%)
- термічної обробки кулінарних виробів(моніторинг ККТ)
- мікробіологічний контроль за показниками безпеки: сальмонели, лістерії, КМАФАМ, БГКП, протей, ентерококи, стафілокок – в разі необхідності згідно робочої програми, графіку
 - напівфабрикатів – за результатами досліджень 1 раз на рік
 - води - локальне водопостачання – щомісячно;
централізоване -1 раз на квартал/за даними досліджень
 - готових страв – згідно графіку
 - чистоти поверхонь – згідно графіку
- фактичного об'єму страв – I, III страви згідно місткості казана; порційних виробів – визначення середньої ваги 5-10 порцій (моніторинг згідно графіку)
- аналіз виконання норм харчування – щоквартально
- аналіз заяв, звернень, скарг – щоквартально
- аналіз питомої ваги - щоквартально



Правила відбору добових проб

1. Щодня відбираються добові проби кожної страви раціону кухарем відповідного закладу з казана у присутності членів бракеражної комісії.
2. Проби відбираються в чистий посуд з кришкою (попередньо помитий та перекип'ячений) до видачі їжі дітям в об'ємі порцій для найменшої вікової групи, зберігаються у холодильнику в їдальні (харчоблоці) за температури $+ 4 - + 8$ °C із зазначенням дати та часу відбирання.
3. Проби страв кожного прийому їжі зберігаються протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня, зокрема сніданок до закінчення сніданку наступного дня, обід до закінчення обіду наступного дня.
4. Кількість порцій готових страв, що готується та/або постачається, повинна враховувати порцію для зняття проби та порцію добової проби.



Контроль організації харчування (продовження)

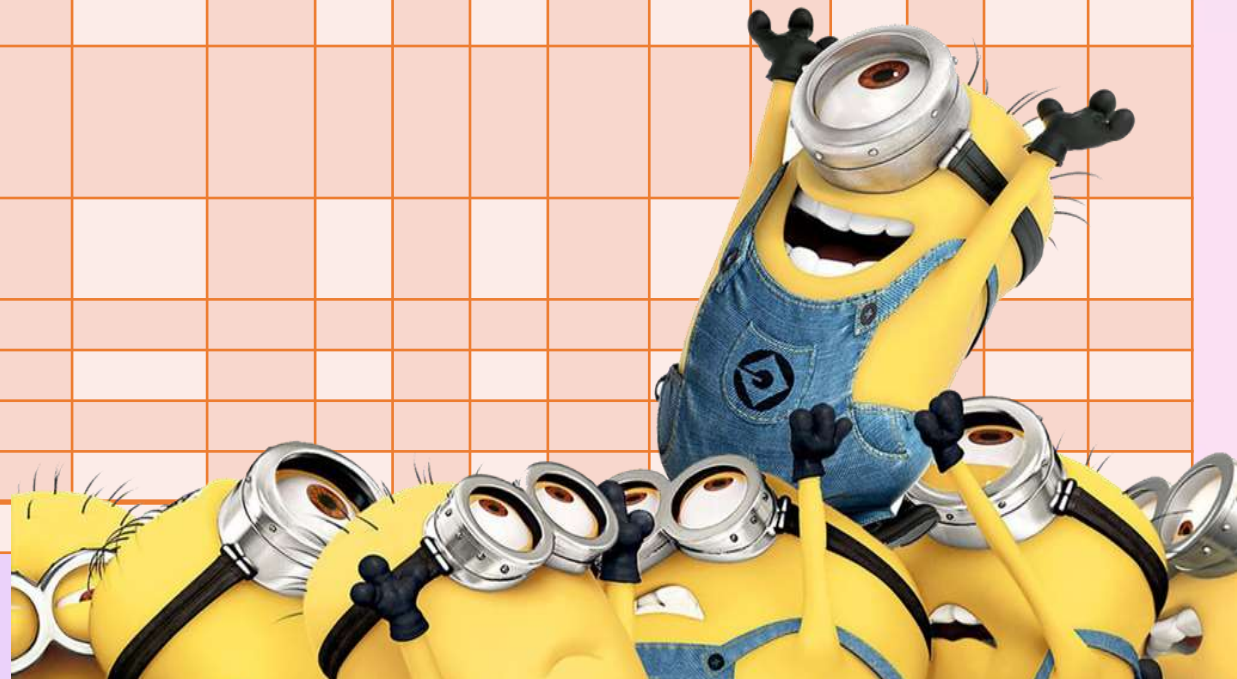
Контроль постачальників:

- транспорту (візуальний, чистота поверхонь)
- водія/ експедитора (візуальний огляд)
- умов транспортування (візуальний огляд, температура, вологість)
- харчових продуктів (візуальний, органолептичний, документальний)
- якості та безпечності харчових продуктів – 1 раз на рік та в разі виявлення невідповідностей
- претензійна робота
- аудит – 1 раз у рік



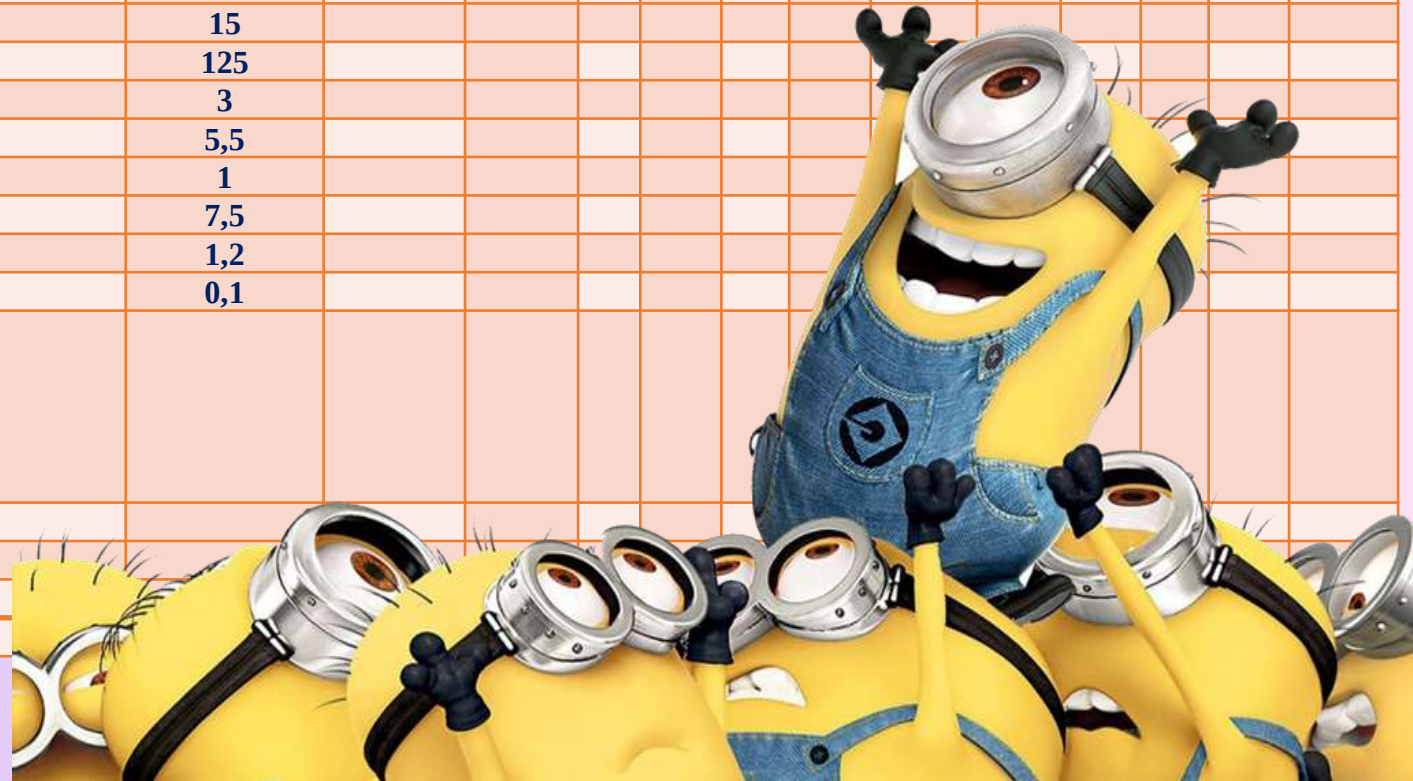
Аналіз виконання норм харчування для ЗЗСО для вікової групи 6-11 років

Назва продукту	Нормова на к-ть порцій на тиждень / день	Факти чна к- ть порцій на тижден ь / день	Нормова на маса порцій	Фактичн а маса порцій	Норма харчовог о продукту на одну дитину в день	Факт ично видан о в день	% вик она ння	Недодано на 1 дитину					Передано на 1 дитину				
								%	Б	Ж	В	кка л	%	Б	Ж	В	кка л
Овочі	5/1		100		100												
Фрукти та ягоди	5/1		100		100												
Соки фруктові овочеві	1		200		40												
Фрукти та ягоди сушені, насіння горіхи	2		10		4												
Злакові , зернові та бобові	4 (3/1)		120		96												
Картопля	1		120		24												
Хліб	3		30		18												
Риба	1		60		12												
Птиця	2		70		28												
Яйця	1		1		1/5												



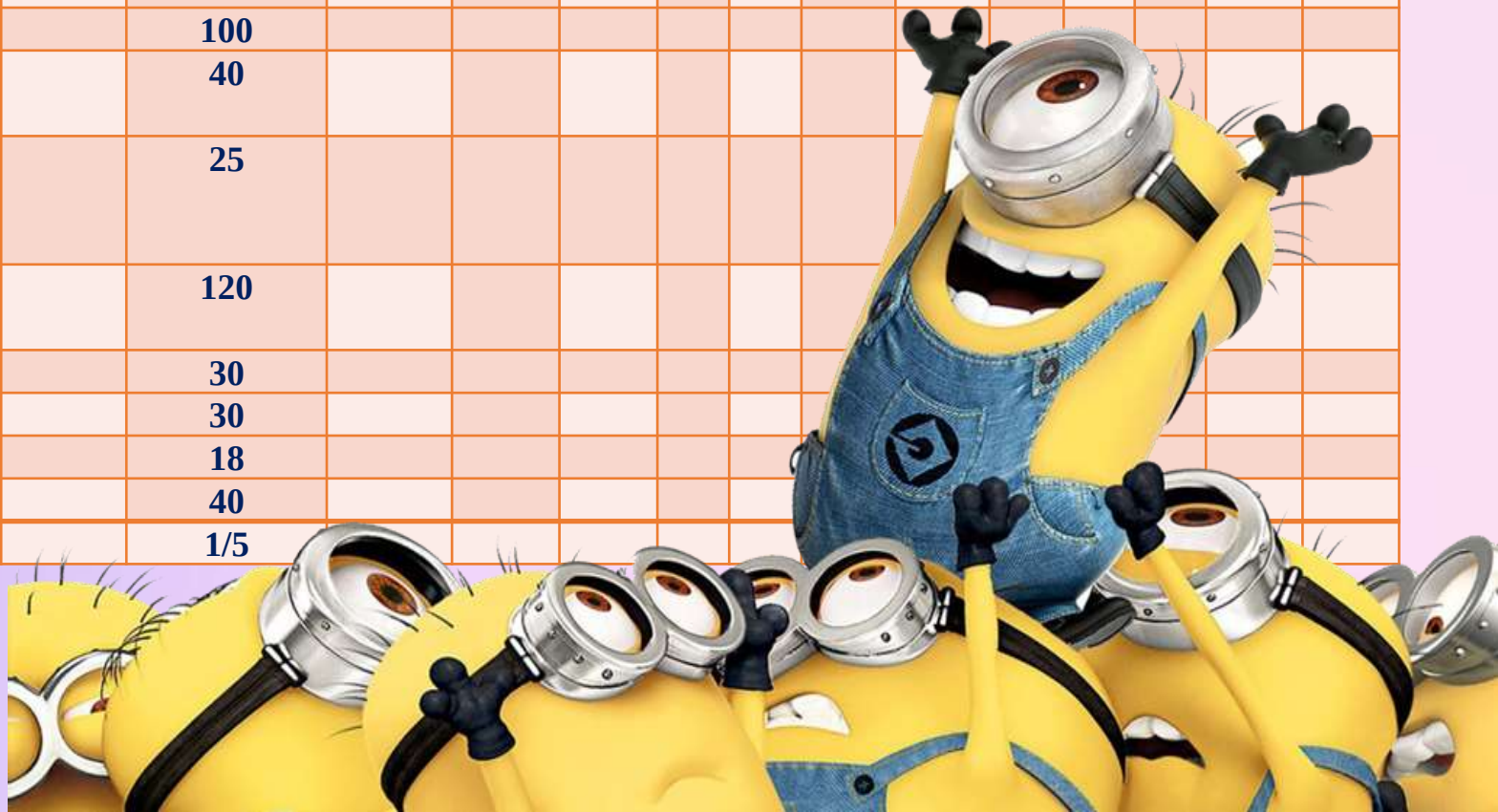
Аналіз виконання норм харчування для ЗЗСО для вікової групи 6-11 років

Назва продукту	Нормова на к-ть порцій на тиждень / день	Фактич на к-ть порцій на тижден ь / день	Нормова на маса порцій	Фактичн а маса порцій	Норма харчового продукту на одну дитину в день	Факт ично видан о в день	% вик она ння	Недодано на 1 дитину					Передано на 1 дитину				
								%	Б	Ж	В	ккал	%	Б	Ж	В	ккал
Молоко	5				200												
молоко	200		200		200												
кефір	125		125		125												
йогурт	125		125		125												
сметана	25		25		25												
сир твердий	15		15		15												
сир кисломолочний	125		125		125												
Масло вершкове	5		3		3												
Олія	5		5,5		5,5												
Сіль	5		1		1												
Цукор	5		7,5		7,5												
Какао	1		6		1,2												
Чай	1		0,5		0,1												
Інші продукти що були використані для приготування страв відповідно технологічної документації (мука і тд.)																	
Білки	21-25																
Жири	21-24																
Вуглеводні	88-103																
Енергетична цінність	630-735																



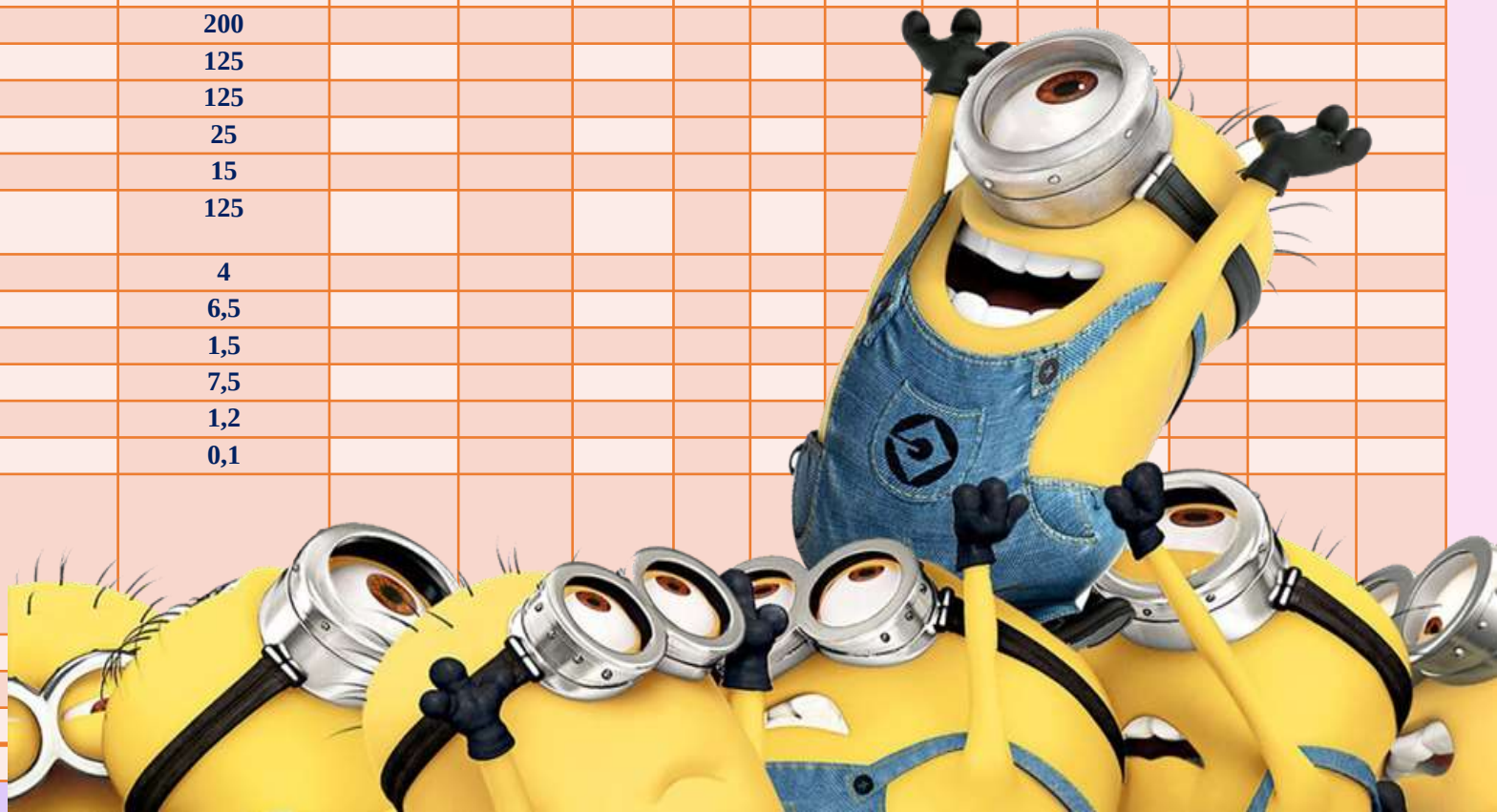
Аналіз виконання норм харчування для ЗЗСО для вікової групи 11-14 років

Назва продукту	Нормова на к-ть порцій на тиждень / день	Факти чна к- ть порцій на тижден ь / день	Нормо вана маса порцій	Факт ична маса порці й	Норма харчового продукту на одну дитину в день	Факт ично видан о в день	% вико нан ня	Недодано на 1 дитину					Передано на 1 дитину				
								%	Б	Ж	В	кка л	%	Б	Ж	В	кка л
Овочі	5		100		100												
Фрукти та ягоди	5		100		100												
Соки фруктові овочеві	1		200		40												
Фрукти та ягоди сушені, насіння горіхи	2		10		25												
Злакові, зернові та бобові	4 (3/1)		150		120												
Картопля	1		150		30												
Хліб	3		50		30												
Риба	1		90		18												
Птиця	2		100		40												
Яйця	1		1		1/5												



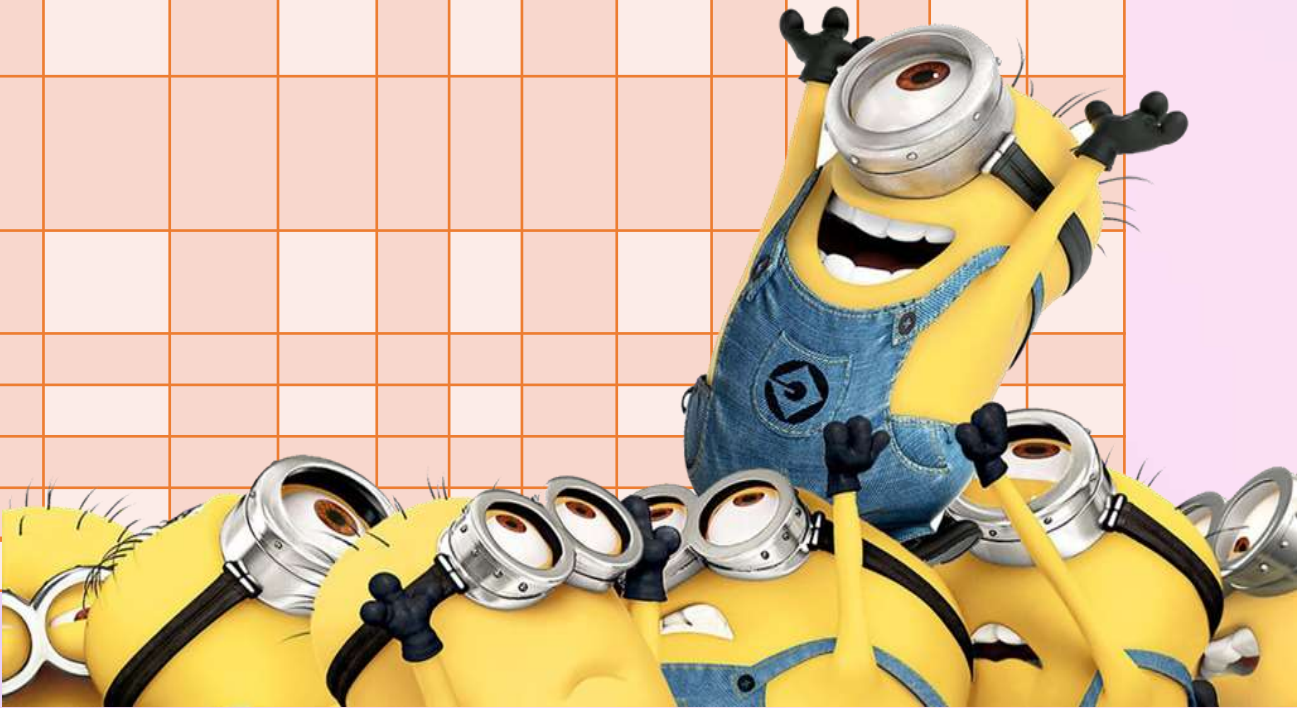
Аналіз виконання норм харчування для ЗЗСО для вікової групи 11-14 років

Назва продукту	Нормова на к-ть порцій на тиждень / день	Фактич на к-ть порцій на тижден ь / день	Нормов ана маса порцій	Факт ична маса порці й	Норма харчового продукту на одну дитину в день	Факт ично видан о в день	% вико нанн я	Недодано на 1 дитину					Передано на 1 дитину				
								%	Б	Ж	В	кка л	%	Б	Ж	В	кка л
Молоко	5		200		200												
молоко	200		200		200												
кефір	125		125		125												
йогурт	125		125		125												
сметана	25		25		25												
сир твердий	15		15		15												
сир кисломолочний	125		125		125												
Масло вершкове	5		4		4												
Олія	5		6,5		6,5												
Сіль	5		1,5		1,5												
Цукор	5		7,5		7,5												
Какао	1		6		1,2												
Чай	1		0,5		0,1												
Інші продукти що були використані для приготування страв відповідно технологічної документації (мука і тд.)																	
Білки	25-29																
Жири	25-29																
Вуглеводні	98-114																
Енергетична цінність	720-840																



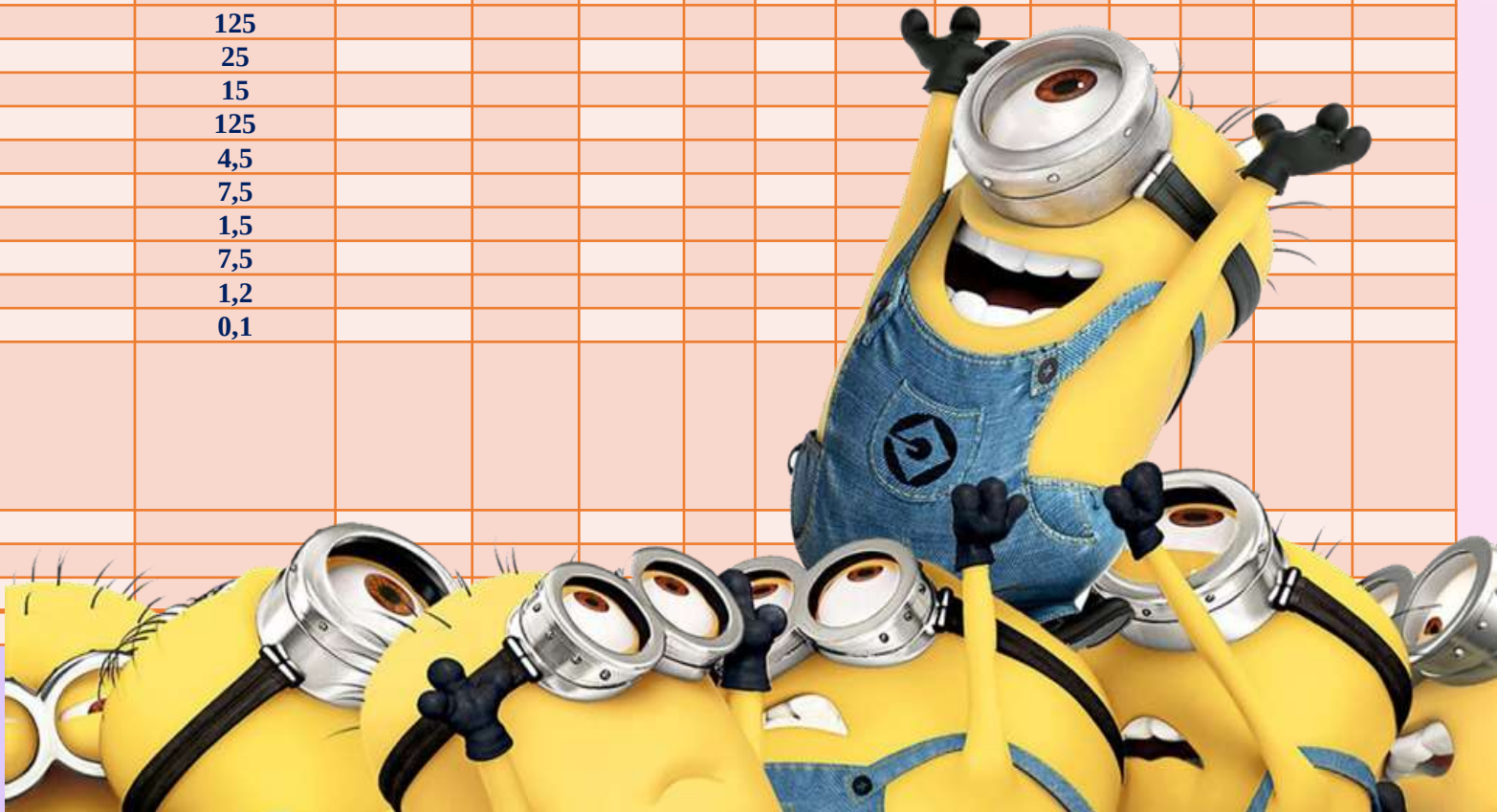
Аналіз виконання норм харчування для ЗЗСО
для вікової групи 14-18 років

Назва продукту	Нормована к-ть порцій на тиждень / день	Фактична к-ть порцій на тиждень / день	Нормована маса порцій	Фактична маса порцій	Норма харчового продукту на одну дитину в день	Фактично видано в день	% виконання	Недодано на 1 дитину					Передано на 1 дитину				
								%	Б	Ж	В	ккал	%	Б	Ж	В	ккал
Овочі	5		100		100												
Фрукти та ягоди	5		100		100												
Соки фруктові овочеві	1		200		40												
Фрукти та ягоди сушені, насіння горіхи	2		10		25												
Злакові, зернові та бобові	4 (3/1)		150		120												
Картопля	1		150		30												
Хліб	3		50		30												
Риба	1		90		18												
Птиця	2		120		48												
Яйця	1		1		1/5												



Аналіз виконання норм харчування для ЗЗСО для вікової групи 14-18 років

Назва продукту	Нормова на к-ть порцій на тиждень / день	Фактич на к-ть порцій на тиждень / день	Нормов ана маса порцій	Факт ична маса порці й	Норма харчового продукту на одну дитину в день	Факт ично видан о в день	% вико нанн я	Недодано на 1 дитину					Передано на 1 дитину				
								%	Б	Ж	В	кка л	%	Б	Ж	В	кка л
Молоко	5		200		200												
молоко	200		200		200												
кефір	125		125		125												
йогурт	125		125		125												
сметана	25		25		25												
сир твердий	15		15		15												
сир кисломолочний	125		125		125												
Масло вершкове	5		4,5		4,5												
Олія	5		7,5		7,5												
Сіль	5		1,5		1,5												
Цукор	5		7,5		7,5												
Какао	1		6		1,2												
Чай	1		0,5		0,1												
Інші продукти що були використані для приготування страв відповідно технологічної документації (мука і тд.)																	
Білки	27-32																
Жири	27-32																
Вуглеводні	112-131																
Енергетична цінність	810-945																



НОРМИ

споживання основних груп харчових продуктів для організації одноразового харчування в закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку у разі п'ятиденного перебування

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Овочі	різноманітні, сезонні, крім картоплі, свіжі, заморожені або квашені	щодня разом із зеленню квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж один раз на тиждень	п'ять порцій	100 грамів	100 грамів	100 грамів
Фрукти та ягоди	різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	щодня	п'ять порцій	100 грамів	100 грамів	100 грамів

Соки	фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів та підсолоджувачів, повинні містити не більше 0,12 грама натрію або еквівалентну кількість солі на 100 мілілітрів готового продукту	один раз на тиждень	одна порція	200 мілілітрів	200 мілілітрів	200 мілілітрів
Фрукти та ягоди сушені, плоди шипшини сушені, горіхи, насіння	різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів	два рази на тиждень	дві порції	25 грамів	25 грамів	25 грамів
Злакові, зернові та бобові	перевага надається злаковим кашам та макаронним виробам з вищим вмістом харчових волокон, рекомендується чергування з бобовими	чотири рази на тиждень, при цьому бобові пропонуються принаймні один раз на тиждень	чотири порції	120 грамів готової каші або бобових, або макаронів	150 грамів готової каші або бобових, або макаронів	150 грамів готової каші або бобових, або макаронів
Картопля	відварена без шкірки, запечена, тушкована або картопляне пюре	один раз на тиждень	одна порція	120 грамів	150 грамів	150 грамів
Хліб	цільнозерновий хліб з високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 грама на 100 грамів хліба	три рази на тиждень	три порції	30 грамів	50 грамів	50 грамів

Риба	різні сорти морської риби, маса порції - розморожена риба розроблена на філе із шкірою без кісток, або розроблена на філе без шкіри та кісток	один раз на тиждень	одна порція	60 грамів	90 грамів	120 грамів
Птиця	охолоджена/заморожена, крім водоплавної, маса порції без шкіри та кісток	два рази на тиждень	дві порції	70 грамів	100 грамів	120 грамів
Яйця	варені, смажені з додаванням мінімальної кількості жиру, приготовлені до повної готовності	один раз на тиждень	одна порція	одна штука	одна штука	одна штука
Молоко і молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітамін D та мінеральні речовини	з кількістю цукрів не більше 10 грамів на 100 грамів, бажано молоко та молочні продукти, до яких додано вітамін D	щодня	п'ять порцій	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру кисломолочного, або 75 грамів сиру м'якого, або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру кисломолочного, або 75 грамів сиру м'якого, або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру кисломолочно го, або 75 грамів сиру м'якого, або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани

Риба	різні сорти морської риби, маса порції - розморожена риба розроблена на філе із шкірою без кісток, або розроблена на філе	один раз на тиждень	одна порція	60 грамів	90 грамів	120 грамів
	без шкіри та кісток					
Птиця	охолоджена/заморожена, крім водоплавної, маса порції без шкіри та кісток	два рази на тиждень	дві порції	70 грамів	100 грамів	120 грамів
Яйця	варені, смажені з додаванням мінімальної кількості жиру, приготовлені до повної готовності	один раз на тиждень	одна порція	одна штука	одна штука	одна штука
Молоко і молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	з кількістю цукрів не більше 10 грамів на 100 грамів, бажано молоко та молочні продукти, до яких додано вітамін D	щодня	п'ять порцій	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру кисломолочног о, або 75 грамів сиру м'якого, або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру кисломолочного, або 75 грамів сиру м'якого, або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру кисломолочного, або 75 грамів сиру м'якого, або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани

Методи вивчення та контролю фактичного харчування

Лабораторні методи

1. Оцінка за коефіцієнтом виконання калорійності (КВК) -відношення фактичної калорійності до розрахованої за меню-розкладкою ($N - 0,9-1,1$).
2. Оцінка фактичного вмісту, білків, жирів, вуглеводів до розрахованої за меню -розкладкою.
3. Контроль за допомогою простих методів:
 - температури води в мийних ваннах;
 - якості миття столового посуду, приладдя;
 - температури в холодильному обладнання;
 - термічної обробки кулінарних виробів;
 - кількості та питомої ваги харчових відходів готових страв, відходів продуктів харчування;
 - кількості/маси харчових продуктів шляхом зважування 10 одиниць продуктів у споживчій тарі або всієї отриманої порції;



Методи вивчення та контролю фактичного харчування (продовження)

Теоретичні методи

1. Оцінка маси 1 порції = зважування 10 порцій відібраних з котла та визначення середньої маси порції, її відповідності нормативній.
2. Оцінка кількості приготовлених порцій визначається шляхом поділу об'єму/маси страв/виробів на нормативні об'єм, масу 1 порції.
3. Оцінка повноти вкладення: І страва – окремо зважується рідка частина та густа і визначається питома вага ($N - 30\%$ густої частини).
4. Оцінка порціонування -зважуються 5-10 порцій відібраних зі столу або лінії роздачі, визначається середня маса/об'єм порції та співставляється з нормативною.
5. Оцінка вмісту наповнювача в котлетах.
6. Оцінка фактичного харчування за меню-розкладками.



Методи вивчення та контролю фактичного харчування (продовження)

Аналіз характеризує:

- продуктовий набір;
- енергетичну цінність;
- хімічний склад;
- режим харчування;
- різноманітність страв;
- об'єм спожитої їжі, порції;
- вивчення фактичного меню та відповідність його перспективному;
- визначення причин невідповідності (фінансові проблеми, порушення графіків постачань, перебої в постачанні та їх причини);
- перевірки технологічних карток/описів харчових продуктів на всі страви в меню, відповідність забірних листів технологічним карткам, нормам споживання;
- аналіз відповідності вимогам заміни харчових продуктів;
- контроль асортименту страв, харчових продуктів, відповідність нормам харчування, використання харчових продуктів, страв протягом тижня (додаток), за 10 днів;
- оцінка сумісності харчових продуктів.

Проводиться аналіз забірних листів щодо кількості учнів, які харчуються, кількості приготовлених I, II та III страв, закусок, десертів, переліку виготовлених страв, використаних на приготування страв харчових продуктів, їх кількість в цілому та на 1 особу, 1 порцію.



Методи вивчення та контролю фактичного харчування

(продовження)

При оцінці продуктового набору визначається:

- частота споживання харчових продуктів протягом 10 робочих днів;
- відповідність нормам харчування (недодано, передано, в %);
- хімічний склад та харчова цінність:
 - кількість білків, зокрема, тваринного походження;
 - кількість жирів, зокрема, рослинного походження;
 - кількість вуглеводів, зокрема, цукру, клітковини, крохмалю;
 - вміст вітамінів С, А, В₁, В₂, РР;
 - збалансованість вітамінів на 1000 ккал,: вітамін С -25 мг, В₁ -0,6 мг, В₂, В₆ -0,7 мг, РР -6,6 мг;
 - вміст кальцію, фосфору, магнію та заліза;
 - збалансованість (співвідношення Са:Р:Mg – 1:1:0,5; Са : жиру– 10 мг Са : 1 г жиру);
- енергетична цінність та за рахунок білків, жирів, вуглеводів, окремих прийомів їжі;
- режим харчування:
 - кратність прийомів їжі;
 - часи прийому їжі (за режимом дня);
 - інтервал прийому їжі (зокрема, для ГПД);
 - тривалість прийому їжі;
- об'єм спожитих страв:
 - об'єм за прийомами їжі;
 - об'єм окремих страв.



Методи вивчення та контролю фактичного харчування (продовження)

Оцінка харчування за бухгалтерською документацією

Оцінка харчування за бухгалтерською документацією базується на даних щодо споживання окремих харчових продуктів.

- Аналіз відповідно середньозваженому набору продуктів на підставі накопичувальної відомості за 1 місяць або будь-які 10 днів підряд кожного місяця.
- Аналіз щоденних забірних листів (кількість дітей, які харчуються, кількість приготовлених порцій, кількість закладених продуктів.
- Складається таблиця «Характеристика харчування за набором продуктів».

За результатами бухгалтерського аналізу готуються висновки щодо виконання норм харчування з визначенням відхилень (надлишок, дефіцит).



Методи вивчення та контролю фактичного харчування (продовження)

Оцінка фактичного харчування за даними журналу організації

харчування, бракеражних журналів готових страв та продуктів, які швидко псуються

Дана оцінка проводиться за 10 робочих днів.

Аналіз включає:

- аналіз ведення бракеражного журналу (результати бракеражу кожної страви з оцінкою зовнішнього вигляду, смаку, запаху, кольору, консистенції, складових; визначення об'єму, маси страв в цілому та кількості порцій, відповідність їх нормам, кількості осіб, які харчуються в забірному листі;
- аналіз меню-розкладок, забірних листів, журналу бракеражу готових страв з метою виключення повтору страв протягом 2-х днів підряд;
- аналіз відповідності записів бракеражного журналу та меню-розкладок;
- аналіз ефективності та достовірності контролю за харчуванням шляхом вивчення наказів по закладу щодо відповідального за організацію харчування, складу бракеражної комісії, комісії НАССР, чергування вчителів, програм-передумов системи НАССР;
- аналіз процесів верифікації та валідації (контроль чек-листів/журналів, експертиз харчових продуктів, чистоти поверхонь);
- оцінка маркування харчових продуктів.



Методи вивчення та контролю фактичного харчування (продовження)

Аналіз термінів придатності проводиться шляхом співставлення даних журналу складу, журналу бракеражу продуктів, які швидко псуються, журналу бракеражу готових страв, забірних листів, товаро-транспортних/ видаткових накладних, бухгалтерської документації, за якими ідентифікується надходження та використання харчових продуктів.



Методи вивчення та контролю фактичного харчування (продовження)

Контроль постачальників

Контроль організації вхідного контролю сировини:

- перевірка наявності заявленої кількості харчових продуктів, кількості харчових продуктів у видаткових накладних/ товаро-транспортних (не менше 10 одиниць у споживчій тарі);
- оцінка зовнішнього вигляду та відповідності вимогам транспортного засобу, експедитора, тари споживчої/транспортної;
- перевірка відповідності харчових продуктів вимогам тендерної документації (маркування);
- органолептична оцінка/прості методи досліджень харчових продуктів.

Аналіз документації (видаткових накладних, товаро-транспортних накладних).



Методи вивчення та контролю фактичного харчування (продовження)

Підготовка заключення та рекомендації за результатами аналізу

Рекомендації до загальних висновків

- Необхідно вказати відповідність організації харчування адекватному, збалансованому харчуванню. Адекватність – це відповідність калорійності нормам харчування.
- Якщо виявлені недоліки, вказати які показники не перевищують норму та які нижче норми.
- Зазначити до яких змін у стані здоров'я можуть призвести виявлені недоліки.
- Надати рекомендації щодо змін у меню-розкладці, асортименті, набору харчових продуктів, збільшення/зменшення калорійності.



Методи вивчення та контролю фактичного харчування (продовження)

За результатами відомості учнів, аналізу меню-розкладок, бухгалтерської документації, даних бракеражних журналів готової продукції, продукції, яка швидко псується, лабораторних та простих методів досліджень встановлено: енергетична цінність за рахунок білків становить ____, що менше по __ % за рахунок дефіциту (перелік), цінність за рахунок жирів становить ____, що менше по __ % за рахунок дефіциту (перелік), цінність за рахунок вуглеводів становить ____, що менше по __ % за рахунок дефіциту (перелік).

Енергетична цінність сніданку дня ГПД складає __ ккал, що становить __ % від загальної енергетичної цінності харчування в закладі освіти; обіду ____, що відповідає/не відповідає вимогам.

В харчуванні школярів виявлено дефіцит жирів на __ %, в тому числі рослинного походження, білків ____, в тому числі тваринного походження, вуглеводів на __ %, в тому числі харчових волокон на __ %, легкозасвоюваних вуглеводів, надлишок на __ %.



Методи вивчення та контролю фактичного харчування (продовження)

Порушено співвідношення білки : жири : вуглеводи і становить ____ при нормі _____. Відмічається незбалансованість по мінеральних речовинах та вітамінах. Споживання Са становить __%, Mg __%, P __ %, Fe__%. Співвідношення Са : P : Mg становить 1:0,5:1 при нормі ____; Са : жир __%, вітамін А__% на 1000 ккал, вітамін В₁ - __% на 1000 ккал, РР- __% на 1000 ккал.

Виявлено порушення режиму харчування, інтервал між сніданком та обідом становить для ГПД ____ год. при рекомендованому ____; для учнів 5-11 класів ____.

Не витримуються вимоги до різноманітності харчування_____.



Методи вивчення та контролю фактичного харчування (продовження)

1. Кількість учнів становить _____
в тому числі учнів 1-4 класів _____
ГПД _____
5-11 класів _____
2. Кількість учнів, які підлягають безкоштовному харчуванню.
3. Кількість/питома вага, які охоплені безкоштовним харчуванням:
учнів 1-4 класів _____
ГПД _____
пільгових категорій _____
4. Кількість учнів, які отримують платне харчування.
5. Середньоденна кількість приготовлених (в середньому за місяць)
I страв _____
II страв – гарнірів _____
III страв – кулінарних виробів _____
напоїв _____
закусок _____
десертів _____

6. Питома вага споживання на 1 особу, яка харчується

I страв
гарнірів
кулінарних виробів
напоїв
закусок
десертів

7. Режим харчування:

1-4 класи
сніданок
Обід (ГПД)
5-11 класи

8. Потреба в дієтичному харчуванні:

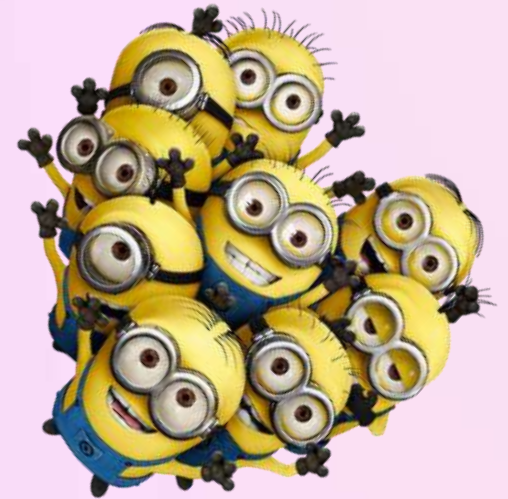
- кількість дітей, які мають:

- алергію на продукти харчування;
- непереносимість окремих продуктів харчування;
- дефіцит маси тіла;
- надлишок маси тіла;
- хвороби органів травлення;

- питома вага охоплених дієтичним харчуванням;

- наявність меню для дієтичного харчування;

9. Державна реєстрація харчоблоку (рішення від _____ № _____).
Кількість працівників харчоблоку.



Методи вивчення та контролю фактичного харчування (продовження)

10. Наявність буфетів____, відповідність асортименту____, реалізовано буфетної продукції____, напоїв____, борошняних виробів____ інших____, овочевих____. Питома вага учнів охоплених буфетною продукцією.

11. Організація харчування в закладі здійснюється за формою обслуговування: комплексні сніданки/обіди, «шведський стіл», дабл-меню, кейтеринг (вказати дані оператора ринку, державну реєстрацію).

12. Наявність:

- перспективних меню:
 - на осінньо-зимовий, весняно-літній періоди;
 - узгодження його з управлінням Держпродспоживслужби;
 - відповідність його нормам харчування;
- меню-розкладок:
 - відповідність їх перспективному меню;
 - відповідність вимогам заміни харчових продуктів;
- технологічних карток на страви: відповідність перспективного-меню, меню-розкладок, забірних листів (вимог), технологічних карток.

13. Відповідність маси порціонуємих страв: перспективному меню, меню-розкладці, рекомендованій масі: закуски, І страви, гарніри, кулінарні вироби, напої, хлібобулочні вироби.

14. Відповідність об'єму/маси виготовлених страв забірним листам, нормам об'єму/маси, кількості заготовлених порцій.

15. Контроль:

- температури:
 - готових страв на видачі;
 - кулінарних виробів (термічна обробка);
 - в холодильниках;
- культури споживання та обслуговування.



Методи вивчення та контролю фактичного харчування (продовження)

За результатами аналізу перспективного меню, меню-розкладок харчування:

- адекватне/неадекватне;
- енергетична цінність раціону відповідає/ не відповідає вимогам (дефіцит в %, надлишок в %);
- за період - не відповідали вимогам меню(перелік днів навчання);
- збалансоване/ не збалансоване:
- асортимент страв різноманітний/одноманітний;
- суп овочевий видається __ разів на тиждень;
- суп круп'яний _____;
- суп з макаронними виробами _____;
- борщ_____;
- каша гречана _____;
- каша перлова _____;
- каша рисова _____;
- каша пшенична _____;
- каша ячмінна_____;

- каша горохова _____;
- каша булгур_____;
- макаронні вироби _____;
- гарнір з картоплі _____;
- страви із м'ясопродуктів _____ в тому числі натурально;
- страви із рибопродуктів _____ в тому числі натурально;
- страви із яєць_____;
- страви із сиру кисломолочного _____;
- чай _____;
- компоти _____;
- какао з молоком_____;
- кисіль_____;
- соки _____;
- фрукти _____;
- овочі_____;
- виявлено/ не виявлено повторення продуктів в один день, протягом двох тижнів;
- асортимент продуктів та склад продуктів відповідають/не відповідають вимогам Санітарного регламенту;
- застосовані кулінарні обробки (варіння, смаження, запікання, тушкування)_____;
- поєднання страв овочевих і круп'яних дотримується/ не дотримується (вказати дні, виявлені невідповідності (приклад: І страви овочева, гарнір овочевий, І страва круп'яна, гарнір круп'яний).



Методи вивчення та контролю фактичного харчування (продовження)

За результатами бухгалтерської накопичувальної відомості, меню-розкладок встановлено, що:

- не виконані норми харчування по продуктах (перелік в %);
- виявлено надлишок продуктів (перелік в %).

Внаслідок чого енергетична цінність раціону становила ____ ккал, що відповідає/не відповідає нормам/вимогам:

- енергетична цінність раціону становлять в тому числі по білках ____ %, жирах ____ %, вуглеводах ____ %; по прийомах їжі – сніданок на ____ %, обід на ____ % (відповідність/невідповідність нормам);
- вміст білків, в тому числі тваринного походження на ____ %;
- вміст жирів на ____ %, в тому числі рослинного походження;
- вміст вуглеводів на ____ %, в тому числі цукру ____ %;
- харчових волокон і пектину ____ на ____ %;
- співвідношення білків : жирів : вуглеводів становить 1 : ____ при рекомендованих ____;
- співвідношення Ca : P : Mg становить ____ при рекомендованих ____;
- співвідношення Ca : жир;
- співвідношення вітамінів : жиру.

Методи вивчення та контролю фактичного харчування (продовження)

За результатами контролю постачання встановлено: протягом 70 робочих днів в заклад надійшли продукти (перелік, кількість), використані протягом (описати продукти з терміном придатності та терміном використання, кількістю використаних продуктів та приготовлених страв). Терміни придатності та умови зберігання дотримані/не дотримані (описати виявленні недоліки). Харчові продукти відповідають/не відповідають вимогам Санітарного регламенту щодо вмісту солі, цукру.

За результатами аналізу бракеражного журналу в закладі здійснюється/не здійснюється контроль за організацією харчування. Журнал ведеться відповідно до вимог/ виявлені недоліки ведення журналу (ведеться нерегулярно; відсутні підписи, заповнені не всі графи: об'єм, опис страви (відповідає/ не відповідає опису), не відповідність меню, нормам заміни. Бракеражна комісія створена/не створена, відповідальний за організацію харчування призначений/ не призначений. Періодичність контролю визначена і складає ____.



Методи вивчення та контролю фактичного харчування (продовження)

За результатами лабораторних досліджень (назва продукту), коефіцієнт виконання калорійності становить ____, що відповідає/не відповідає вимогам, дані інших лабораторних та простих методів дослідження.

За даними протоколів верифікації закладом здійснено ____, досліджено готових страв, ____ води питної, ____ гігієнічних змивів. Відхилення виявлено ____ (описати).



Методи вивчення та контролю фактичного харчування (продовження)

Рекомендації:

Привести харчування у відповідність до вимог:

- забезпечити:
- виконання норм харчування по продуктах_____;
- співвідношення білки : жири : вуглеводи, Са : Р : Mg, Са : жири, вітаміни – калорійність, білків тваринного походження, жирів рослинного походження, легкозасвоюваних вуглеводів за рахунок___ продуктів;
- рекомендовану енергоцінність за рахунок (білків, жирів, вуглеводів, сніданків та обідів, продуктів);
- 100 % охоплення сніданками, обідами підлягаючого контингенту;
- дотримання вимог до складу харчових продуктів регламентованих Санітарним регламентом;
- ведення в повному обсязі бракеражних журналів;
- здійснення верифікації безпечності страв відповідно вимогам НАССР;
- активізацію просвітницької роботи щодо здорового харчування;
- розроблення меню для осіб з алергією та непереносимістю харчових продуктів;



Методи вивчення та контролю фактичного харчування (продовження)

- зменшити кількість вуглеводів;
- врахувати розподіл калорійності по прийомах їжі;
- відкоригувати режим харчування з дотриманням інтервалів між прийомами їжі;
- дотримуватися вимог щодо об'ємів/маси страв, асортименту буфетної продукції;
- покращити культуру харчування, сервірування столів, оздоблення ідальні;
- урізноманітнити страви, кулінарні обробки;
- не допускати відхилень калорійності (КВК) об'єму/маси більше $\pm 5,0 \%$;
- посилити контроль за організацією харчування.





ЗАКУПІВЛІ



Засновник, керівник закладу повинні дотримуватися встановлених МОЗ вимог щодо організації харчування, переліку харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах у закладах загальної середньої освіти, та керуватися нормами харчування для відповідних вікових груп здобувачів освіти/дітей.

Закупівлі харчових продуктів та/або послуг з харчування здійснюються з урахуванням доступності продовольства, рецептури та необхідності зміни страв у примірному чотиритижневому сезонному меню.

Замовником у тендерній документації зазначаються умови щодо надання інформації та способів підтвердження відповідності учасників процедури закупівлі установленим кваліфікаційним критеріям та відсутності підстав.

ЗАКУПІВЛІ

Критерії закупівель:

1. Наявність в учасника процедури закупівлі обладнання, матеріально-технічної бази та технологій.

Замовником в тендерній документації може зазначатися перелік обладнання та матеріально-технічної бази, які необхідні та достатні для надання Послуги та постачання Товарів.

Передбачати подання учасником інформації про наявність техніки, обладнання, приміщень, складів, транспортних засобів, холодильного обладнання, тощо та копій документів, які підтверджують їх наявність та правовий статус.

До документів, копії яких надаються учасником процедури закупівлі, що підтверджують правовий статус набуття (володіння, користування) складів, приміщень, харчоблоків можуть належати:

- договори про право власності або інші правочини, що підтверджують право власності учасника;**
- договори оренди/суборенди, лізингу/сублізингу об'єктів матеріально-технічної бази;**
- акти приймання-передачі об'єктів матеріально-технічної бази;**
- наявність експлуатаційного дозволу - інформація зазначена у реєстрі операторів ринку та потужностей, на які видано експлуатаційний дозвіл, та державному реєстрі потужностей операторів ринку, що оприлюднені на офіційному вебсайті Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів;**

Замовник у тендерній документації може передбачати необхідність надання інформації про впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на потужностях.

До документів, копії яких надаються учасником процедури закупівлі, що підтверджують правовий статус набуття (володіння, користування) транспортним засобом можуть відноситися:

- свідоцтво про реєстрацію транспортного засобу або інший документ, який відповідно до законодавства, посвідчує право власності (обліку), завірені належним чином;
- договори оренди/суборенди, лізингу/сублізингу транспортного засобу та інші правочини, передбачені законодавством (у разі, якщо транспортний засіб належить учаснику процедури закупівлі не на праві власності), завірені належним чином таким учасником;
- акт приймання-передачі транспортного засобу або інші документи, передбачені умовами договорів, зазначених у цьому пункті, або законодавством, що підтверджують передачу учаснику процедури закупівлі транспортного засобу, у тому числі передбачені умовами договорів суборенди, сублізингу та інших правочинів, стороною якого є третя особа, яка не є власником транспортного засобу, завірені належним чином таким учасником;
- документ, копія якого належним чином завірена власником транспортного засобу, що підтверджує його право власності на транспортний засіб, у разі якщо учасником процедури закупівлі отримано зазначений транспортний засіб за договором суборенди, сублізингу або іншим правочином, стороною якого є третя особа, яка не є власником транспортного засобу;
- договори суборенди, сублізингу транспортного засобу або інші правочини, укладені власником з третьою особою, яка не є власником транспортного засобу, та які підтверджують право орендодавця, лізингодавця та цієї третьої особи надавати її у користування, завірені належним чином таким учасником.



Критерії закупівель(продовження):

2. Наявність в учасника процедури закупівлі працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід.

Інформація може бути підтверджена копіями документів, завіреними учасником процедури закупівлі:

- трудових книжок;
- наказів про призначення на посаду, наказів про сумісництво (за наявності);
- цивільно-правових угод з особами, що будуть задіяні учасником процедури закупівлі протягом усього терміну виконання договору про закупівлю;
- інших документів, передбачених законодавством, та які підтверджують наявність правовідносин учасника процедури закупівлі з відповідними працівниками;
- копій документів про освіту відповідних працівників;
- документального підтвердження проходження навчання з питань гігієни та розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР);
- копії медичних книжок з відмітками про проходження обов'язкового профілактичного медичного огляду.

Замовник може встановити перелік інформації, що зазначається в довідці.

Замовнику під час визначення в тендерній документації технічних та якісних характеристик предмета закупівлі не рекомендовано допускати посилання на конкретну торговельну марку чи фірму, або тип предмета закупівлі, джерело походження або виробника.



Маркування харчових продуктів повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Замовнику рекомендовано під час проведення процедури закупівлі Послуги встановлювати в тендерній документації такі норми:

- наявність чинних договорів щодо вивезення та утилізації відходів;**
- наявність графіків, маршрутів постачання та обсягів постачання Товарів, з урахуванням термінів їх придатності та наявності умов для їх зберігання, транспортування швидкопсувних, охолоджених або заморожених Товарів.**

Врахувати нормативні правові акти щодо норм та порядку організації харчування учнів у закладах освіти.



Критерії закупівель (продовження):

- 3. Наявність документально підтвердженого досвіду виконання аналогічного (аналогічних) за предметом закупівлі договору (договорів).**
- 4. Наявність фінансової спроможності, яка підтверджується фінансовою звітністю.**

HACCP – HAZARD analysis critical control points – система аналізу критичних контрольних точок



включає:



- ❖ ідентифікацію небезпечних факторів;
- ❖ визначення шляхів та розробку заходів усунення, попередження мінімізування небезпечних факторів;
- ❖ навчання персоналу;
- ❖ документування;

Особливості системи НАССР



- ❑ Визначає лише безпечність для здоров'я людини
- ❑ Є засобом контролю
- ❑ Дає можливість застосовувати спрощений підхід
- ❑ Є документом співпраці з Держпродспоживслужбою



Обов'язки керівника групи НАССР:

- своєчасне оновлення складу групи НАССР;
- координація роботи групи;
- розподіл видів робіт та відповідальних осіб за їх виконання;
- дотримання членами групи НАССР своїх обов'язків;
- визначає відповідальну особу за моніторинг контрольно-критичних точок (навчання, залік);
- контролює роботу технологічного обладнання;
- веде документацію.

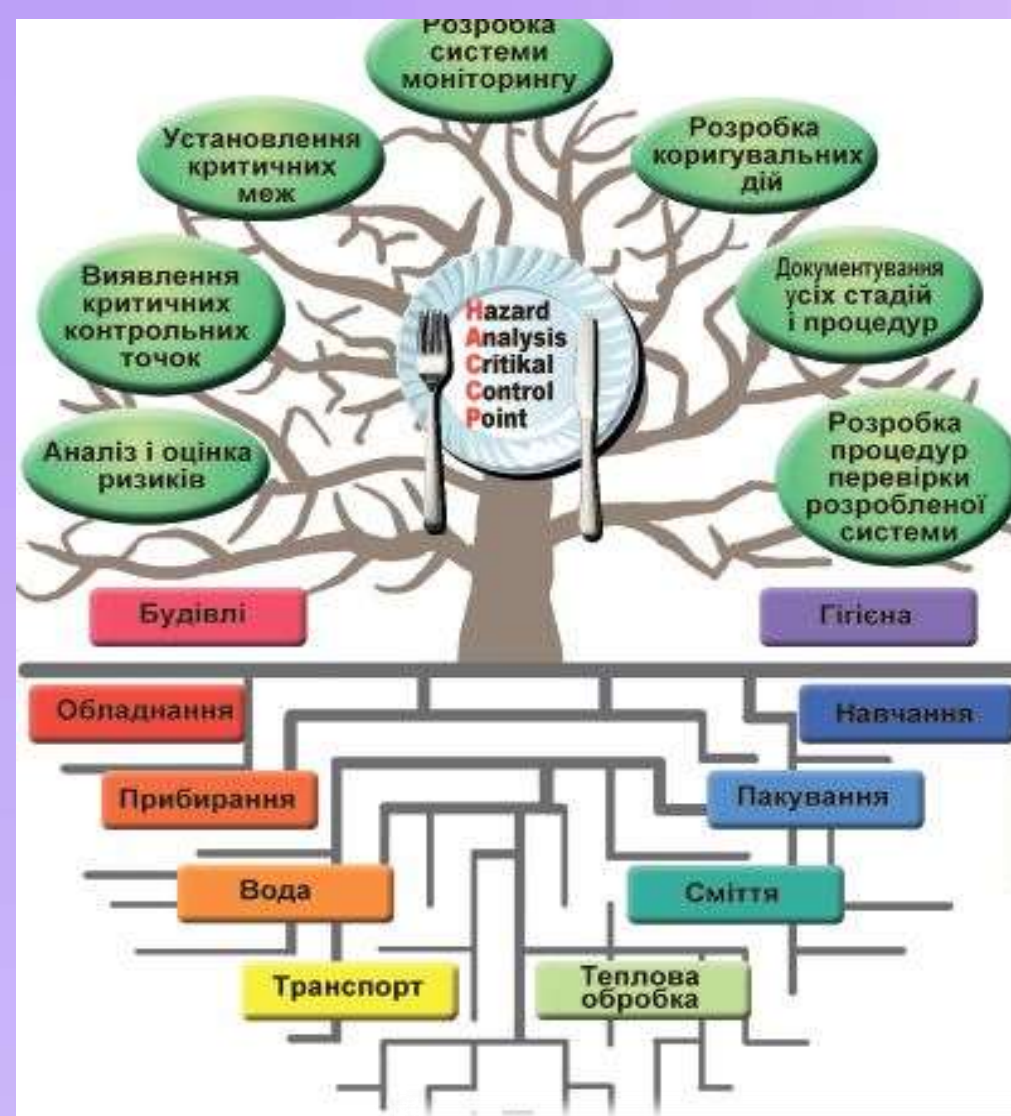




Алгоритм дій щодо впровадження НАССР

1. Створення групи НАССР – заступник – відповідальний за організацію харчування, кухар/комірник- медичний працівник (наказ, положення)
2. Формування та вивчення нормативно-правової бази - нормативно-правові акти
3. Навчання відповідальних за НАССР – сертифікат про проходження навчання
4. Розподіл обов'язків та відповідальність –функціональні обов'язки
5. Розробка та впровадження Програм – передумов - 8 програм
6. Розробка Плану НАССР і принципи
7. Впровадження плану НАССР:
 - оперативна та базова документація;
 - моніторинг ККТ (лабораторний контроль, візуальний, інструментальний);
 - запровадження коригувальних дій у разі виявлення невідповідностей;
 - верифікація відповідно ППУ;
 - валідація – 1-2 рази на рік





План НАССР — документ, підготовлений за принципами НАССР для забезпечення контролю загроз безпечності харчових продуктів. Він містить дані про все, що має значення для управління безпечністю харчовими продуктами: опис продукту, схему виробничого процесу, аналіз загроз, контрольні критичні точки НАССР.



ПЛАН НАССР



- Ідентифікація та аналіз небезпечних факторів
- визначення ККТ
- критичні межі ККТ
- моніторинг ККТ
- коригувальні дії
- процедури на постійній основі з метою перевірки результативності заходів
- опис харчових продуктів
- блок-схема технологічного процесу
- документування невідповідностей та коригувальних дій
- інформування управління Держпродспоживслужби про виявлені невідповідності





Аналіз небезпечних факторів

Види небезпечних факторів

біологічні – мікробіологічні критерії, шкідники

хімічні – забруднювачі, алергени, токсичні речовини

фізичні – волосся, фарба, штукатурка, нігті, скло, залізо, пластик, деревина, сторонні предмети
(рН, температура, тиск)



Алгоритм визначення небезпечних факторів:

1. Ідентифікація та аналіз небезпечних факторів для харчових продуктів та технологічного процесу
2. Визначення ймовірності їх появи
3. Оцінка ризиків



Критерії ризиків оцінки

Критерії оцінки можливої серйозності негативних впливів небезпечних чинників на здоров'я



Таблиця 1

Наслідки для здоров'я людини	Ступінь істотності наслідків	Шкала оцінки
Смертельний випадок	Критична	4 бали
Важке захворювання, що потребує госпіталізації або загрожує інвалідністю	Висока	3 бали
Захворювання, що призводить до тимчасової непрацездатності	Середня	2 бали
Легке нездужання	Низька	1 бал

Критерії оцінки імовірності виникнення небезпечних чинників

Таблиця 2

Ймовірність виникнення небезпечного чинника або перевищення його прийнятного рівня	Ступінь істотності наслідків	Шкала оцінки
Наявні випадки виникнення від 1 разу в зміну і частіше	Висока	4 бали
Наявні випадки виникнення від декількох разів на місяць до 1 разу за зміну	Середня	3 бали
Наявні випадки від декількох разів на рік до 1 разу на місяць	Низька	2 бали
Наявні випадки від 1 разу на рік і рідше	Практично дорівнює нулю	1 бал



Стадія процесу	Небезпечні чинники	Причини	Рівень небезпеки	Результати оцінки ризиків			Заходи керівника
Приймання продуктів	Ф- забруднена транспортна споживча тара, брудний транспорт, відсутність санітарного одягу у експедитора	Недотримання постачальником правил транспортування	Можливе порушення упаковки, забруднення транспорту, забруднення продукту сторонніми предметами	2	1	2	Повернення товару постачальнику, візуальний контроль, прості методи дослідження, термічна обробка
	Температура вища +6 °C		Можливий ріст мікроорганізмів	3	2	3	повернення товару постачальнику, візуальний контроль, прості методи дослідження
	Х – забруднювачі нітриту > 0,002 мг/кг	Недотримання виробником технології інструкції	Можливе отруєння	3	2	3	повернення товару постачальнику
	Б - БГКП		Можливі гострі кишкові інфекції	3	2	3	повернення постачальнику
	Сальмонела			3	2	3	повернення постачальнику



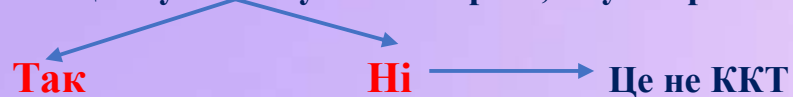
Визначення контрольно-критичних точок (ККТ)



1. Аналіз технологічних процесів
2. Визначення необхідності процесів контролю виявлених небезпечних факторів
3. Прийняття рішення про контрольну критичну точку

Прийняття рішень по критичних точках контролю – за процесами

Питання 1: Чи є на цьому етапі суттєва загроза, яку потрібно контролювати ?



Питання 2: Чи є на цьому етапі профілактичні засоби контролю?



Чи потрібен для безпеки
Контроль на цьому етапі?

Так

Ні

Це не ККТ

Питання 3: Чи потрібен на цьому етапі контроль, щоб попередити, усунути або знизити загрозу?



Встановлення процедур моніторингу (контроль дотримання меж) в кожній ККТ



температура, час, вміст вологи
рН 6,0-7,5 сприйнятлива

активність води:
критична більше 0,86
(м'ясні, рибні, овочеві,
кулінарні вироби)
БГКП -0,96
стафілококи – 0,86
плісняві гриби,
дріжджі -0,62
концентрація солі менше 8-10 %
у водній фазі
концентрація цукру 4,7-6,5 %

контроль роботи
контрольно-вимірювальних
приладів

мікробіологічний
контроль

органолептика

визначення частоти:
періодично або постійно
або онлайн

визначення відповідальних
за моніторинг

оформлення протоколів
моніторингу



Проведення моніторингу контрольно-критичних точок



Процес	Місце	Моніторинги, контрольовані фактори, вид контролю
Приймання продуктів	Транспорт	<u>Візуальний</u> : санітарний стан, умови, <u>прості інструментальні дослідження</u> : температура, вологість
Зберігання продуктів	Склад(комора)	<u>Візуальний</u> : санітарний стан, відстань від стін, <u>прості інструментальні дослідження</u> : температура, вологість
Приготування напівфабрикатів	Цехи, ділянки, варочний цех	<u>Візуальний</u> : санітарний стан, <u>прості інструментальні дослідження</u> : температура, зберігання напівфабрикатів, тривалість зберігання напівфабрикатів, <u>лабораторний</u> : аналіз води, змиви на патогенну мікрофлору, температура в холодильнику.
Приготування готових страв	Варочний цех	<u>Візуальний</u> : санітарний стан, <u>прості інструментальні дослідження</u> : температура (духова шафа варочний електрокотел), тиск – варочний електрокотел, температура – I-III страв, холодних страв, тривалість зберігання готових страв на плиті, <u>лабораторний</u> : аналіз води, змиви на патогенну мікрофлору, змиви на БГКП
Видача готових страв	Лінія роздачі, буфетні	<u>Лабораторний контроль</u> : вода, готові страви, змиви на БГКП, змиви на патогенну мікрофлору; <u>візуальний, прості інструментальні дослідження</u> : (температура страв), тривалість надання на роздачу з моменту приготування, змиви на БГКП, патогенну мікрофлору
	Санвузол	<u>Візуальний</u> : мило, дезінфектант, рушник, гачок для саносягу, вода холодна та гаряча, дезковрик, графік прибирання
	Рукомийник для миття рук, відвідувачі	<u>Лабораторний</u> : аналіз води, змиви на патогенну мікрофлору, змиви на БГКП

Проведення моніторингу контрольних точок



Етап процесу	Критичні межі	Параметри, щодо яких проводиться моніторинг	Опис способу проведення моніторингу	Періодичність моніторингу	П. І. Б. особи, що проводить моніторинг



КОНТРОЛЬНІ КРИТИЧНІ ТОЧКИ		
Процес	Місце	Моніторинги, контрольовані фактори, вид контролю
1.Приймання продуктів	Транспорт	<u>Візуальний</u> : санітарний стан, умови, <u>прості інструментальні дослідження</u> : температура, вологість
2.Зберігання продуктів	Склад (комора)	<u>Візуальний</u> : відстань від стін, санітарний стан), <u>прості інструментальні дослідження</u> : температура, вологість
3.Приготування напівфабрикатів	Цехи, дільниці, варочний цех	<u>Візуальний</u> : санітарний стан, <u>прості інструментальні дослідження</u> : температура зберігання напівфабрикатів, тривалість зберігання напівфабрикатів, <u>лабораторний</u> : аналіз води, змиви на патогенну мікрофлору, температура в холодильнику
4.Приготування готових страв	Варочний цех	<u>Візуальний</u> : санітарний стан, <u>прості інструментальні дослідження</u> : температура (духова шафа варочний електрокотел), тиск – варочний електрокотел, температура – І-ІІ страв холодних страв, тривалість зберігання готових страв на плиті, <u>лабораторний</u> : аналіз води, змиви на БГКП, патогенну мікрофлору.

5.Видача готових страв	Лінія роздачі, буфетні	<u>Лабораторний контроль</u> : вода, готові страви, змиви на БГКП, патогенну мікрофлору, <u>візуальний, прості інструментальні дослідження</u> : (температура страв), тривалість надання на роздачу з моменту приготування, змиви на БГКП, патогенну мікрофлору
	6.Санвузол	<u>Візуальний</u> : мило, дезінфектант, рушник, гачок для санодягу, вода холодна та гаряча, дезковрик, графік прибирання
	7.Рукомийник для миття рук, відвідувачі	<u>Лабораторний</u> : аналіз води, змиви на БГКП, патогенну мікрофлору



Критичні межі

Критерії:

вимоги законодавства

галузеві рекомендації

постанови щодо практик виробництва та гігієни

встановлені групою НАССР на основі власних досліджень



Нормативні документи:

I. Щодо безпечності харчових продуктів

Наказ МОЗУ від 19.07.2012 №548 «Про затвердження мікробіологічних критеріїв» для встановлення показників безпечності харчових продуктів»
Регламенти: 2073/2005 «Про мікробіологічні критерії, вживані до харчових продуктів» 2074/2005 “Про встановлення імплементаційних заходів щодо певних продуктів»

Директива ради Європи Про заходи з моніторингу певних речовин та їх залишків у живих тваринах та продуктах тваринного походження
«Про внесення змін до Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» від 22.05.2020 № 1238

«Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів» від 19.07.2012 № 548

«Про затвердження Державних гігієнічних нормативів Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs137 та Sr90 у продуктах харчування та питній воді» від 03.05.2006 № 256

ТУ, ДСТУ, ДГПіН Регламент максимальних рівнів окремих забруднювальних речовин у харчових продуктах наказ МОЗ від 13.05.2013 № 368

II. Щодо безпечності технологічних процесів

Опис харчових продуктів

Технологічні картки

Невідповідності

НАССР (технологічні межі)



Критичні межі

Умови зберігання продукції, яка швидко псується	Складське приміщення	Температура +2-8°C, тривалість зберігання на плиті, +2 год після приготування.
	Варочний цех	Температура I страв 75°C, II страв – 65 °C, III- 75°C, холодні закуски, напої +14°C.
	Лінія роздачі (буфетна)	Проміжок часу від приготування до вживання дітьми +30°C хв в ДНЗ, 1 год – в НВЗ;
		Мікробіологічні показники з продукції сальмонела відсутня у 10,0; з м'яса птиці у 25,0; ТУ У 15.8-01776895-004:2009 «Продукція кулінарна страви обідні перші,другі та гарніри»
Умови зберігання продуктів, борошна, цукру		Відстань від стін +20 см, відстань від підлоги +15 см, умови температури, вологості -згідно ТУ
		У 15.8 - 01753776-150-2004 «Вироби борошняні кулінарні» ДСТУ- П 4583:2006 «Хліб із житнього та суміші житньо-пшеничного борошна»
Морожене м'ясо		Зберігається при температурі -5°C до 0 °C – 14 діб ДСТУ
Морожена риба		Зберігається при температурі -4°C до 0 °C – 14 діб ДСТУ 4868:2007 «Риба заморожена»
Хлібобулочні вироби	Склад	Температура +6°C, вологість 75 % ±5 %, від підлоги стелажів +35
	Лінія роздачі	+60 Термін після виймання з печі 36 год – житній, 24 год. -пшеничний, 16 год -дрібноштучні хлібобулочні вироби масою ≤ 200 г ДСТУ 4585:2021 «Вироби хлібобулочні здобні»
Мед, кондитерські вироби		Температура +18°C, вологість 70-75 %
		ТУ У 15.8 - 01753776 -149-2004 «Торти, тістечка та заготовки для тортів і тістечок» ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний»

М'ясо, м'ясопродукти	ДСТУ, ТУ(терміни та умови), короткострокове зберігання при температурі +8°C, для швидкопсууючих +6°C
	ДСТУ 7158:2010 «М'ясо. Свинина в тушах і напівтушах»
	ДСТУ 6030:2008 «Яловичина та телятина в тушах і напівтушах і четвертинах»
	ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці» ДСТУ ISO 1443:2005 «М'ясо та м'ясні продукти»
Молоко, молокопродукти, сири, майонез, яйця	ДСТУ 2661:2010 «Молоко коров'яче питне», ДСТУ 4487:2005 «Майонези та майонезні соуси» короткострокове зберігання при температурі +6°C
Риба та рибопродукти	ДСТУ 8718:2017 «Риба та рибні продукти»
Олія	ДСТУ 4492:2005 «Олія соняшникова»
Яйця, продукти з них	Сальмонела, відсутність у 25 гр, ентеробактер 10 КУО/г ДСТУ 5028:2008 «Яйця курячі харчові»
Салати незаправлені	Сальмонела відсутність у 25,0 Е.coli 100 КУО/г -3 1000/КУО г, МАФА _п М 5*10 ⁵⁻⁶ крайн КУО /г ТУ У 15.3 -01753776.021 - 2002 «Продукція кулінарна. Салати закусочні, овочеві, фруктові, компоненти для салатів та обідніх страв»
М'ясний фарш	5*10 ⁵⁻⁶ -прийнятна КУО/г
М'ясні напівфабрикати	Е.coli 500-5000 КУО ₂ /см ² ТУ У 15.1 - 01753776-131-2003 «Вироби кулінарні м'ясні охолоджені та заморожені»
Молоко пастеризоване	Ентеробактер <10 КУО/г ДСТУ 2661:2010 «Молоко коров'яче питне»
Сири тверді	Е.coli 10 КУО/г задовільно 100 КУО/г прийнятно ДСТУ 4421:2005 «Сири тверді»
Масло	Е.coli 10 КУО/г задовільно 100 КУО/г незадовільно ДСТУ 4421:2005 «Масло столове»

Харчові продукти

Сирна запіканка

Омлет

Яйця варені

Сосиски, ковбаса відварні

Котлети, биточки з м'ясного та рибного фаршу, риба шматочками

Другі страви з вареного м'яса, м'ясо подрібнене до I страв

Овочі для вінегрету, салатів

Вінегрет, салати

Реалізація готових страв:
в ЗДО

Реалізація готових страв:
в ЗЗСО

Температура видачі страв:

I,III страви (гарячі)

II страви

Холодні страви, напої



Межі

Товщина 3-4 см, тривалість запікання в духовій шафі 20-30 хв.

Товщина 2,5-3,0 см, тривалість в духовій шафі 3-10 хв. температура -180-200 °C

Варіння 10 хв. після закіпання води

Варіння 5 хв. з моменту закіпання

Смаження з обох боків 3-5 хв., запікання в духовій шафі 5-7 хв., температура -250-280 °C

Вторинна термічна обробка – кип'ятіння та зберігання у бульйоні до роздачі

Зберігання +6 год.

Заправка перед роздачою

30 хвилин з моменту приготування

1 година з моменту приготування

+75°C

+65°C

+14°C



Група продуктів

Мікробіологічні нормативи кулінарних виробів



 Група продуктів	Допустимі межі	Маса продукту (г/см³), в якій не допускається		
		БГКП (коліформи)	S.aureus	Патогенні мікроорганізми, salmonella, віруси
Холодні страви				
Салати із сирих овочів з додаванням сирих фруктів, із сирих фруктів	1*10 ⁴	0,1	1,0	25
Салати з маринованих овочів та фруктів, квашеної капусти, солоних огірків	-	0,01	0,1	25
Салати і вінегрети з варених овочів	5*10 ³	0,1	1,0	25
Страви з варених, тушкованих, смажених овочів (ікра кабачкова)	5*10 ³	0,1	1,0	25
М'ясо, птиця, кріль варені	1*10 ⁴	0,1	0,1	25
Смажена риба під маринадом	1*10 ⁴	1,0	1,0	25
Супи гарячі				
Борщі, розсільники, суп-харчо, солянки, картопляні і овочеві супи, бульйони	5*10 ²	1,0	-	25
Супи з макаронними виробами, крупами, овочами, бобовими, картоплею	5*10 ²	1,0	1,0	25
Супи-пюре	5*10 ²	1,0	1,0	25

Страви із сиру				
Вареники ліниві, пудинг варений на пару	5*10 ²	1,0	1,0	25
Сирники, сирні батончики, запіканки, пудинг запечений, начинки з сиру	1*10 ³	1,0	1,0	25
Риба відварена, припущена, тушкована, смажена, запечена, фарширована	1*10 ³	1,0	1,0	25
Страви із рибної котлетної маси (котлети, зрази, шніцелі, фрикадельки з томатним соусом)	25*10 ³	1,0	1,0	25
Страви з м'яса та м'ясних продуктів				
М'ясо і субпродукти тушковані	1*10 ³	1,0	1,0	25
М'ясо і субпродукти смажені	1*10 ⁴	1,0	1,0	25
Плови	1*10 ³	1,0	1,0	25
Страви з січеного м'яса (котлети, биточки, шніцелі, зрази)	1*10 ³	1,0	1,0	25
Страви із птиці та кроля				
Птиця, кріль варені, тушковані	1*10 ³	1,0	1,0	25
Січені вироби із птиці, кроля (котлети, биточки, зрази, суфле, кнелі) фаршировані	1*10 ³	1,0	1,0	25
Гарніри				
Рис варений	1*10 ³	1,0	1,0	25
Макаронні вироби відварені	1*10 ³	1,0	1,0	25
Пюре картопляне	1*10 ³	1,0	1,0	25
Картопля варена, смажена	1*10 ³	1,0	1,0	25
Овочі тушковані (капуста, кабачки, рагу овочеве)	5*10 ²	1,0	1,0	25
Соуси або заправки для других страв	5*10 ³	1,0	1,0	25
Солодкі страви				
Компоти із плодів та ягід свіжих, консервованих	5*10 ²	1,0	1,0	50
Компоти із плодів та ягід сушених	5*10 ²	1,0	1,0	50
Киселі із свіжих, сушених плодів, ягід, соків, сиропів, пюре плодових і ягідних	5*10 ²	1,0	1,0	50

ТУ У 15.1 - 01753776-131-2003 Вироби кулінарні м'ясні охолоджені та заморожені

Вироби кулінарні м'ясні : з натурального м'яса, з рубленого м'яса, з рубленого м'яса в паніровці, з начинками, без начинок, без термічної обробки (в сиром вигляді н / ф), після термічної обробки (в готовому вигляді г / п), в охолодженому стані, в замороженому стані. Вироби з субпродуктів. Ассортимент в залежності від рецептури і технології приготування.

Строк придатності продукції, не більше		
продукція в свіжовиготовленому стані (без термічної обробки або після термічної обробки). Температура зберігання не регламентується, після закінчення технологічного процесу. Закінченням технологічного процесу вважати час закінчення процесу приготування продукції.	6 год	
продукція охолоджена без термічної обробки (напівфабрикати)	0°С до 8°С	72 год
продукція охолоджена без термічної обробки (напівфабрикати)упакована під вакуумом	0°С до 8°С	7 діб
продукція охолоджена після термічної обробки (готова продукція)	0°С до 8°С	72 год
продукція охолоджена після термічної обробки (готова продукція) упакована під вакуумом	0°С до 8°С	7 діб
продукція заморожена температура зберігання не більше:		
продукція без термічної обробки (напівфабрикати)	мінус 10°С	6 міс
продукція після термічної обробки (готова продукція)	мінус 10°С	4 міс
продукція без термічної обробки (напівфабрикати)	мінус 18°С	12 міс
продукція після термічної обробки (готова продукція)	мінус 18°С	12 міс



ТУ У 15.8 - 01753776 -149-2004 Торти, тістечка та заготовки для тортів і тістечок

В залежності від термічного стану торти тістечка виготовляють свіжими і замороженими. Коржі виготовляють свіжевипеченими або відформованими і замороженими, тісто виготовляють охолодженим і замороженим.

без оздоблення після випікання ,а також вафельні , торти та тістечка з фруктами. Желейними, жировими, праліновими та типу пралінових кондитерськими оздоблювальними напівфабрикатами, з вареним згущеним молоком, з продуктом комбінованим молокозмісним згущеним вареним з рослинним жиром повинні зберігатися за температури не вище

20°C

з оздоблюваними напівфабрикатами повинні зберігатися при температурі не вище

2°C до 6°C

Заморожені торти,тістечка не вище

мінус
15±3°
C

не більш 6
міс

після розморожування строк придатності аналогічний до свіжовиготовлених

коржі свіжовиготовлені



18±3°
C

коржі та тісто заморожені , відформовані не вище мінус

мінус
18±3°
C

не більш 6
міс

тісто охолодженого від дати виготовлення

4°C

3 доби



Термін придатності до споживання тортів, тісточок з часу виготовлення, не більше :		
із заварним кремом , із збитими вершками	2°С до 6°С	6 год
з білковим (сирим) кремом	2°С до 6°С	24 год
із вершковим(вершково-молочним) кремом (з добавкою порошку какао, з фруктами добавками або без них), крихтових тістечок типу "Картопля"	2°С до 6°С	36 год
з білковим (заварним), білково-збивним кремом (суфле), з молочно-шоколадним. Зефірним та фруктово-зефірними масами. З фруктовим оздобленням або без нього, з добавками фруктів, продуктів какао, кави, горіхів і іншими, або без добавок	2°С до 6°С	72 год
із вершковим(вершково-молочним) кремом (з добавкою порошку какао, з фруктами добавками або без них), крихтових тістечок типу "Картопля". з білковим (заварним), білково-збивним кремом (суфле), з молочно-шоколадним. Зефірним та фруктово-зефірними масами. З фруктовим оздобленням або без нього, з добавками фруктів, продуктів какао, кави, горіхів і іншими, або без добавок які містять сорбінову кислоту.	2°С до 6°С	5 діб
на основі порошкових сумішей із вершковим(вершково-молочним) кремом (з добавкою порошку какао, з фруктами добавками або без них), крихтових тістечок типу "Картопля". з білковим (заварним), білково-збивним кремом (суфле), з молочно-шоколадним. Зефірним та фруктово-зефірними масами. З фруктовим оздобленням або без нього, з добавками фруктів, продуктів какао, кави, горіхів і іншими, або без добавок	2°С до 6°С	4 доби
збитими масами на рослинних вершках або рослинних жирах з добавками фруктів, продуктів какао, горіхів і іншими, або без добавок	2°С до 6°С	5 діб
з білковим (заварним), білково-збивним кремом, суфл), з молочно-шоколадним. зефірним та фруктово-зефірними масами т іншими подібними на основі сухого яєчного білку замість сирого	2°С до 6°С	6 діб
пісочних, бісквітних, медових, листкових, заварних, цукрових, дріжджових, листково-дріжджових, оригінальних з фруктовим джемом, з помадним, фруктовим і глазуrowаним оздобленням	2°С до 6°С	7 діб
з фруктовою, горіховою начинками,виноградом сушеним, курагою 9крім сирой), що пройшли термічну обробку разом з виробом, та виробів з увареним згущеним молоком	2°С до 6°С	7 діб
тортів та тістечок з марціпаном. Цукрово мастикою, білкових без крему.	2°С до 6°С	10 діб
виробів, глазуrowаних різнимивидамиглазурі з масами, що містять вершкове масло, а також желейних та фруктово-желейних	2°С до 6°С	15діб
збивними масами на основі маргарину "для тортів", "для кремів" з добавками фруктів. Продуктів какао, кави, горіхів.	2°С до 6°С	15діб

Десерти

десертів свіжовиготовлених після закінчення тех.процесу(вважати час закінчення приготування) вважати не вище плюс	20°C	6 год
десертів в охолодженому стані після закінчення тех.процесу(вважати час охолодження від 6°C до 0°C)	0°C до 6°C	36 год
десерти в готовому вигляді заморожених з дати виробництва	від 0°C до мінус 6°C	5 діб
десерти в готовому вигляді заморожених з дати виробництва не вище мінус	мінус 10°C	30 діб
із крему заварного, із збитих вершків, або сметани, або продукту молоковісного сметанного, горячий шоколад	2°C до 6°C	6 год
білкових(білково-горіхових)-сирих	2°C до 6°C	12 год
сирих, сиркових, (сирно-вершкових, із продукту молоковісного сирного, сиркового)-сирих	2°C до 6°C	24 год
йогуртових (йогуртових з наповнювачем), (із продукту молоковісного йогуртового, із продукту молоковісного йогуртового з наповнювачем)	2°C до 6°C	36 год
збивних (кремово-збивних), (білково-збивних), типу суфле, білково-агарових, молочно-вершкових, сирних, сиркових, (сирно-вершкових). Із продукту молоковісного сирного, сиркового що пройшли термічну обробку	2°C до 6°C	72 год
які містять сорбінову кислоту- сорбати, бензойну кислоту- бензоати із крему заварного, із збитих вершків, або сметани, або продукту молоковісного сметанного, білкових(білково-горіхових)-сирих, йогуртових (йогуртових з наповнювачем), (із продукту молоковісного йогуртового, із продукту молоковісного йогуртового з наповнювачем),збивних (кремово-збивних), (білково-збивних), типу суфле, білково-агарових, молочно-вершкових), із збитих замінників вершків на рослинній основі.	2°C до 6°C	5 діб
збивних (кремово-збивних), (білково-збивних), типу суфле, білково-агарових на основі сухого яєчного білку замість сирого.	2°C до 6°C	6 діб
пастоподібних із порошкоподібних сумішей, желейних, гелевих) (желейно-фруктових, желейно-молочних)	2°C до 6°C	7 діб
із спреду солодковершкового. Спреду кисловершкового або маргарину "для тортів", "для кремів", або жирів рослинних.	2°C до 6°C	15 діб
білкових(білково-горіхових),повітряних(повітряно-горіхових), випечених, марципанових(персипанових)	2°C до 6°C	20 діб
оригінальних. горіхових(мигдальних. мигдально-горіхових). Випечених. пралінових (типу пралінових), зефірних	2°C до 6°C	30 діб



Пироги, рулети свіжовиготовлені		
пироги свіжовиготовлені не упаковані	18± 3°C	48 год
пироги свіжовиготовлені упаковані	18± 3°C	72 год
з начинками з використанням сорбинової кислоти або її солей не більш	18± 3°C	4 доби
пироги свіжовиготовлені не упаковані	6±2 °C	96 год
з начинками з використанням сорбинової кислоти або її солей не більш	6±2 °C	5 діб
Пироги заморожені		
Пироги заморожені з дотриманням умов зберігання мінус	18± 3°C	6 міс
Пироги заморожені з дотриманням умов зберігання мінус	12° C	3 міс
Пироги заморожені з дотриманням умов зберігання мінус	8°C	2 міс
Пироги заморожені в сирому вигляді з дотриманням умов зберігання мінус	18° C	12 міс



Кекси, мафіни , печиво		
печиво зтяжне та цукрове печиво вагове, розфасоване та упаковане в полімері або комбіновані матеріали	18±3° C	6 міс
здобне печиво з масовою часткою жиру до 20%	18±3° C	2 міс
здобне печиво з масовою часткою жиру до 20%упаковане в полімері або комбіновані матеріали	18±3° C	3 міс
здобне печиво з масовою часткою жиру понад 20%	18±3° C	30 діб
здобне печиво виготовлене на вершковому (топленому) маслі з масовою часткою жиру до 35%, неглазуроване, або частково, або повністю глазуроване шоколадною, або кондитерською глазурью, з добавками або без них, оздоблено, або без оздоблення упаковане в полімері або комбіновані матеріали	18±3° C	6 міс
печиво з майонезом	18±3° C	1,5 міс
Здобне печиво з начинкою, виготовлене на рослинних жирах з масовою часткою жиру до 20%	18±3° C	3 міс
Здобне печиво з начинкою, виготовлене на рослинних жирах з масовою часткою жиру до 20% та 30% упаковане в полімері або комбіновані матеріали	18±3° C	6 міс
вівсяне печиво	18±3° C	3 міс
здобне печиво, вівсяне печиво з додаванням сорбінової ктслоти-сарбатів, бензойної кислоти-бензоатів	18±3° C	9 міс
строк придатності кексів. Мафінів свіжовиготовлених до споживання упакованих	18±3° C	7 діб
кекси ,мафіни виготовлені з додаванням сорбінової кислоти- сорбатів, бензойної кислоти не більше	18±3° C	24 доби
строк придатності заморожених печива , кексів, мафінів свіжовиготовлених та сирому вигляді не більш	18°С	12 міс



Строк придатності виробів борошняних кулінарних без начинки в готовому до вживання вигляді з дотриманням умов зберігання

Не упакованих		
масою до 0,2 кг з моменту закінчення технологічного процесу (час і дата)	18±3°C	16год
масою більш 0,2з моменту закінчення технологічного процесу (час і дата)	18±3°C	36год
борошняні кулінарні вироби без начинки в готовому до вживання вигляді (час і дата)	+2 °C до +8°C	48год
борошняні кулінарні вироби без начинки в готовому до вживання вигляді (дата)	мінус 10 °C	1 міс
борошняні кулінарні вироби без начинки в готовому до вживання вигляді (дата)	мінус 18 °C	2 міс
Упакованих в пакувальну одиницю		
масою до 0,2 кг з моменту закінчення технологічного процесу (час і дата)	18±3°C	48год
масою більш 0,2 з моменту закінчення технологічного процесу (час і дата)	18±3°C	72 год
борошняні кулінарні вироби без начинки в готовому до вживання вигляді (час і дата)	+2 °C до +8°C	120 год
борошняні кулінарні вироби без начинки в готовому до вживання вигляді (дата)	мінус 10 °C	3 міс
борошняні кулінарні вироби без начинки в готовому до вживання вигляді (дата)	мінус 18 °C	6 міс
Упакованих в пакувальну одиницю пі вакуумом		
упакованих кулінарних виробів без начинки в готовому до вживання вигляді	18±3°C	5 діб
упакованих кулінарних виробів без начинки в готовому до вживання вигляді	+2 °C до +8°C	7 діб



Строк придатності виробів борошняних кулінарних з начинками в готовому до вживання вигляді з дотриманням умов зберігання

Не упакованих		
з начинками з м'яса, субпродуктів, риби, морепродуктів, яєць, цибулі зеленої з яйцями	18±3°C	6 год
з рештою начинок з моменту закінчення технологічного процесу (час і дата)	18±3°C	24 год
з начинками з м'яса, субпродуктів, риби, морепродуктів, яєць, цибулі зеленої з яйцями з моменту закінчення технологічного процесу (час і дата)	+2 °C до +8°C	36 год
з рештою начинок з моменту закінчення технологічного процесу (час і дата)	+2 °C до +8°C	48год
борошняні кулінарні вироби з начинками в готовому до вживання вигляді (дата)	мінус 10 °C	1 міс
борошняні кулінарні вироби з начинками в готовому до вживання вигляді (дата)	мінус 18	2 міс



Критичні межі



Картоплю, овочі, плоди, що потребують різної температури та вологості повітря, розташовують окремо.

Гранати зберігаються при температурі $+1...+2^{\circ}\text{C}$ і відносній вологості повітря 85 - 90 % від 2 до 6 місяців.

Хурма зберігається при температурі $0...+1^{\circ}\text{C}$ і відносній вологості повітря 85 - 90 %. Строк зберігання 2 - 3 місяця.

Зрілі банани зберігаються упакованими у спеціальні картоні коробки з отворами при температурі $+12^{\circ}\text{C}$ і відносній вологості повітря 80 - 85 % протягом 3 - 4 діб.

Апельсини зберігаються при температурі від $+2$ до $+6^{\circ}\text{C}$ і відносній вологості повітря 85 - 90 %. Плоди зелені та з прозеленню зберігаються при температурі $+6^{\circ}\text{C}$. Строк зберігання апельсинів від 2 до 6 місяців.

Імпортні фуміговані апельсини зберігаються не більше 24 годин. У виняткових випадках строк зберігання стандартних апельсинів може бути продовжений до 5 діб, але при відсутності у партії плодів, що уражені зеленою і блакитною пліснявами.

Лимони зберігаються при температурі від $+2$ до $+6^{\circ}\text{C}$ і відносній вологості повітря 85 - 90 %.

Мандарини та грейпфрути зберігаються при температурі від $+2$ до $+6^{\circ}\text{C}$ і відносній вологості повітря 85 - 90 %. Строк зберігання в залежності від сорту, ступеня зрілості від 2 до 4 місяців.

Критичні межі (продовження)



Квашена капуста, солоні і мариновані огірки та помідори зберігаються в бочках і бідонах на підлозі; в склотарі на стелажах чи в ящиках, укладених на підтоварники; в поліетиленових пакетах в ящиках при температурі: капуста - від 0 до -2°C , огірки та помідори від -1 до $+4^{\circ}\text{C}$, а при відсутності охолоджених приміщень - в кладових при температурі не вище $+12^{\circ}\text{C}$ не більше 48 годин із застосуванням примусової вентиляції у нічний час.

Сушені плоди, овочі та гриби зберігаються в сухому прохолодному приміщенні при температурі від 0 до $+10^{\circ}\text{C}$ і відносній вологості повітря не більше 75 % в ящиках, поліетиленових і крафтмішках, укладених на підтоварники в штабелі.



Критичні межі (продовження)



Консерви стерилізовані в герметичній металевій та скляній тарі зберігаються в чистих, вентильованих приміщеннях у дерев'яних ящиках на дерев'яних стелажах чи піддонах при температурі від 0 до +20° С і відносній вологості повітря не більше 75 %.

Свіжозаморожені плоди і овочі зберігаються в низькотемпературних камерах і прилавках при температурі не вище -12° С протягом 3 - 5 днів.

М'ясо, риба, молочні продуктів зберігаються при низьких температурах, за видами - в маркованих контейнерах, транспортній/споживчій тарі в маркованому холодильному обладнанні на полиці над морозильною камерою з наявними термометрами (від 0 до +3°С) та веденням чек-листів (журналів); в маркованих холодильниках, з дотриманням «товарного сусідства»; масло та м'які і тверді сири, молоко, молокопродукти - в промислових упаковках; хліб - в дерев'яних шафах з отворами.



Розроблення коригувальних дій для кожної ККТ (при відхиленні від критичних меж)

Визначення коригувального заходу: будь-яка дія, яку потрібно виконати, коли результат моніторингу на ККТ вказує, що контроль втрачено

- ✓ **визначити відповідальних осіб;**
- ✓ **документування корегувальних дій у процедурах: дата, час, дія, виконавець, наступна перевірка.**



Для кожної ККТ потрібно визначити:

- ☐ **які тести можуть підтвердити, що продукція безпечна;**
- ☐ **якими заходами потрібно скоригувати процес таким чином, щоб повернути його в рамки визначених критичних меж;**
- ☐ **що робити з продукцією, коли процес був поза контролем;**
- ☐ **який документ свідчить про те, що з продукцією щось сталося і її безпека не гарантована.**



Коригувальні дії



Виявленн я невідповід ності	Причини	Коригувальні дії
Виявлення в пробі котлети E.coli	Недостатня термічна обробка Недотримання особистої гігієни Порушення правил видачі готових страв Використання не за призначенням розроблювальних столів, інвентарю	1. Перевірити: - дотримання блок-схеми технологічного процесу приготування котлет;(відповідальна Петрова І.І., відповідальна особа, керівник групи HACCP) - температури в духовці; - дотримання правил видачі готових страв; - наявність та використання спецодягу «для роздачі їжі», одноразових рукавичок; - рівень гігієнічних знань персоналу щодо користування санвузлом та особистої гігієни, одягання санітарного одягу; - наявність мила, дезінфектанту, гачка для спецодягу, дезковрика в санвузлі; - наявність та дотримання графіку прибирань в санвузлу, прибирань у виробничих цехах; - використання і зберігання внутрішньої цехової тари для напівфабрикатів-котлет; - ведення журналу здоров'я. 2. Проводити: - заміри температури всередині котлет кожної партії; - візуальний контроль термічної обробки- щоденно (Іванова І.І.- шеф-кухар) 3. Провести повторно лабораторні дослідження: - гігієнічних змивів з обладнання, кранів, ручок дверей інвентарю, рук, санодягу, тари у варочному цеху та лінії роздачі; - котлети; - води; (до 01.12.2019 медсестра Сидорова П.П.) 4.Повідомити: - управління ДПСС про введення в обігу небезпечної продукції – негайно; (керівник групи HACCP) -медсестру щодо ретельного спостереження споживачами протягом 3-х діб – негайно; 5. Провести позачергове гігієнічне навчання персоналу





**Алгоритм дій при встановленні
недоброякісності харчових продуктів
та/або готових страв:**

- ❖ складається акт бракеражу у трьох примірниках;
- ❖ недоброякісні харчові продукти та/або готові страви разом з актом бракеражу повертаються постачальнику, про що повідомляється засновнику (засновникам) відповідного закладу.

Журнал бракеражу готових страв



- Дата;
- Назва готової страви;
- Вихід готової страви;
- Час закінчення технологічного процесу приготування страви;
- Термін придатності, який зазначається датою “вжити до”;
- Готова страва доброякісна/недоброякісна;
- До видачі дозволено/не дозволено з проставленням підпису відповідальної особи;
- Примітка (у разі заміни).



БЛОК-СХЕМА

Приймання продуктів м'ясних та ковбасних виробів

Зберігання

Розрізання

Порційне нарізання

Реалізація

Відходи

Відходи

Відходи



Валідація (підтвердження) – перевірка і забезпечення об'єктивних доказів того, що план НАССР дає змогу з високою вірогідністю досягти мети



**Правильність
схеми
виробничого
процесу**

**Виявлення
всіх загроз**

**Визначення
коригуваль-
них заходів
для кожної
загрози**

**Адекватність
критичних
меж та
моніторингів**

**Проходження
навчання
керівниками по
системі НАССР**



**Призначення та
компетентність
відповідальних за
процедури
моніторингу та
коригувальні
заходи**

Верифікація – перевірка ефективності функціонування НАССР

(визначення верифікації: застосування методів, процедур, тестів та інших оцінок, на додачу до моніторингу, для того щоб визначити, чи виконується план НАССР) і встановлення правильності та ефективності системи НАССР

Верифікація – доказ того, що план діє

Аналіз:

- спостережень – щодня за ККТ;
- відхилень від критичних меж та коригувальних заходів – щомісяця
- гігієнічні практики – щомісяця
- калібрування та обладнання – щомісяця
- скарги споживачів – щоквартально;
- аудитів постачальників сировини – 1 раз на рік
- результатів інспектувань, аудитів ДПСС – 1 раз на рік
- внутрішніх аудитів – 1 раз на півріччя
- перевірки навчання працівників – 1 раз на рік



Оператор ринку в програмі контролю може передбачити широкий спектр досліджень:

1.

- ✓ санітарно-показові мікроорганізми: МАФАМ, БГКП, ентерококи, Enterobacteriaceae;
- ✓ умовні патогенні мікроорганізми: E. coli, proteus, cereus, s.aureus;
- ✓ патогенні: Salmonella, Listeria monocytogenes, ієрсинія, гриби, дріжджі.



2.

МАФАМ, БГКП, E. coli, стафілококи – непрямі індикатори епідемічної безпеки харчові продукти, перевищення нормативних показників свідчить про порушення температури виготовлення/зберігання, незадовільний санітарний стан, повторне інфікування за рахунок обладнання, рук, санодрягу.

3.

БГКП, ентеробактерії, E. Coli – свідчать про незадовільний санітарний стан, повторну контамінацію їжі внаслідок порушень особистої гігієни, санітарної обробки технологічного обладнання, тари, інвентарю.

4.

Proteus – свідчить про порушення умов і термінів зберігання, незадовільний санітарний стан, порушення поточності технологічного процесу (фарширована риба, страви з картоплі, термічно оброблені м'ясні, рибні, яєчні, овочеві кулінарні вироби).

5.

Ентерококи – порушення особистої гігієни, поточності технологічного процесу, санітарної обробки обладнання, інвентарю (котлети, фаршировані страви, пудинги, пюре).

6.

Стафілококи – свідчать про наявність порізів на руках, респіраторні захворювання у працівників, порушення санітарної обробки обладнання, інвентарю (соуси, креми).

Cereus – соуси, креми, смажені страви зі свинини.

Критерієм безпечності технологічного процесу є дослідження води питної на показники епідемічної безпеки та гігієнічні змиви на МАФAM та БГКП (невеликі об'єкти, руки- БГКП).



Критерії безпечності харчових продуктів

Мікроорганізми	Категорія харчових продуктів	Допустимі межі
Salmonella	М'ясний фарш та м'ясні напівфабрикати, виготовлені з м'яса птиці, призначені для споживання після термічної обробки	Відсутність у 25 г
Salmonella	М'ясний фарш і м'ясні напівфабрикати, виготовлені з видів інших, ніж птиця, призначені для споживання після термічної обробки	Відсутність у 10 г
Salmonella	М'ясні продукти, виготовлені з м'яса птиці, призначені для споживання після термічної обробки	Відсутність у 25 г
Salmonella	Сири, масло та вершки, виготовлені з сирого молока	Відсутність у 25 г
Salmonella	Яєчні продукти, крім продуктів, де процес виробництва або склад продукту виключає ризик сальмонел	Відсутність у 25 г
Salmonella	Готові до споживання харчові продукти, що містять сирі яйця, крім продуктів, де процес виробництва або склад продукту виключає ризик сальмонел	Відсутність у 25 г
Salmonella	Заздалегідь нарізані фрукти і овочі (готові до споживання)	Відсутність у 25 г
Salmonella	Сире м'ясо птиці	Відсутність у 25 г
Listeria monocytogenes	Готові до споживання харчові продукти, здатні підтримувати ріст L. Monocytogenes(холодні готові страви: салати, супи та інші страви з сирих овочів)	Відсутність у 25 г
Listeria monocytogenes	Готові до споживання харчові продукти, не здатні підтримувати ріст L. monocytogenes	100 КУО/г



Гігієнічні критерії технологічного процесу

Мікроорганізми	Категорія харчових продуктів	Допустимі межі
М'ясо та м'ясні продукти		
МАФАМ E. coli	М'ясний фарш	5 x 10 ⁶ КУО/г 500 КУО/г
МАФАМ E. coli	М'ясо механічного обвалювання	5 x 10 ⁶ КУО/г 500 КУО/г
E. coli	М'ясні напівфабрикати	500 КУО/г 5000 КУО/г
Яєчні продукти		
Enterobacteriaceae	Яєчні продукти	10 КУО/г- 100 КУО/г
Овочі, фрукти та продукти із них		
E. coli	Овочі, фрукти та продукти із них	100 КУО/г- 1000 КУО/г



План верифікації виконання програм-передумов на потужностях

№ п/п	Назва об'єкта оцінки	Стан (+) задовільно (-) не задовільно (х) відсутній Місяць, рік																															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1 раз на день																																	
1	Дотримання розпорядку робочого дня, трудова дисципліна																																
2	Стан кімнати для приймання їжі																																
3	Якість очищення обладнання в тому числі ваг																																
4	Чистота та цілісність тари																																
5	Належне очищення та стерилізація ножів й інвентарю																																
6	Свочасне видалення відходів (після заповнення 2/3 об'єму контейнера для сміття)																																
7	Чистота одягу, взуття, рукавиць працівників																																
8	Відсутність у працівників ознак захворювань																																
9	Наявність на поверхнях особистих речей персоналу																																
10	Стан туалету, зокрема:																																
	- чистота																																
	- наявність паперу																																
	- наявність мила																																
	- наявність рушників																																
	- наявність інструкцій по миттю рук																																
	- чистота дверних ручок																																
11	Стан душової																																
12	Загальна чистота приміщень																																
13	Дотримання використання колірного інвентарю																																
14	Наявність протермінованої продукції в продажу - скоропорт																																
15	Заповнення журналів контролю температурних режимів та температури й вологості																																



Графік періодичності лабораторних досліджень на мікробіологічні показники безпеки продукції

Назва зразків для досліджень	Мікробіологічні дослідження											
	січень	лютий	березень	квітень	травень	червень	липень	серпень	вересень	жовтень	листопад	грудень
Вода, показники епідемічної безпеки					1			1				
Змиви з обладнання мікробіологічні дослідження(кМАФАМ, БГКП)		1		1		1		1		1		
Змиви з рук персоналу, спецодягу(БГКП)		1		1		1				1		
Салати з сирих овочів, фруктів (не заправлені, нарізані, e. coli)					1	1			1		1	
Салатів з варених овочі(не заправлені, нарізані, e. coli)		1									1	
Страви із м'яса рубленого (яловичини, телятини, свинини, птиці) (сальмонела, лістерія)		1			1				1		1	

Протокол перевірки блок-схеми підготовчих процесів



№ п/п	Номер та назва стадії/операції процесу	Устаткування/ персонал, задіяний у виконанні етапу	Чи наявні заходи керування, параметри процесів або процедури, які можуть вплинути на безпечність продуктів	Відмітка про виконання - П.І.Б та підпис члена групи HACCP



Базова документація



- план HACCP, процедури;
- склад групи HACCP, обов'язки(наказ);
- проекти (план - схеми);
- опис харчового продукту, його споживання (технологічна картка);
- блок-схема виробництва;
- аналіз небезпечних факторів;
- методологія визначення ККТ;
- критичні межі та їх обґрунтування;
- система моніторингу ККТ;
- процедури коригувальних заходів;
- процедури валідації, верифікації;
- процедури управління документами HACCP.





Оперативна документація:

- ✓ протоколи нарад групи HACCP;
- ✓ протоколи моніторингу ККТ;
- ✓ протоколи впровадження коригувальних заходів;
- ✓ протоколи валідації, верифікації
- ✓ план контролю за безпечністю та відповідністю харчових продуктів:
- ✓ перевірка параметрів технологічних процесів (температура, час, тиск);
- ✓ процедури та частота відбору зразків;
- ✓ перевірка відповідності специфікації;
- ✓ дані про навчання працівників;
- ✓ дані про калібрування, скарги споживачів, аудиторські записи, зміни та доповнення до плану, журнали *(складського обліку, калібрування обладнання, проведення генеральних прибирань)*

Всі документи повинні бути затверджені керівництвом.

Записи зберігаються протягом трьох місяців після закінчення кінцевої дати реалізації харчового продукту.



Програми -передумови



Програма – передумови - «власні міні санітарні правила» -
розробка і впровадження процедур для підтримання гігієни у харчовому ланцюгу, які необхідні для виробництва та постачання безпечних харчових продуктів для споживання людиною та правил поводження з харчовими продуктами з урахуванням асортименту, технологічних процесів та специфіки потужності.



1. Програма-передумова НАССР «Планування приміщень. Вимоги до приміщень, обладнання, ремонту, чистоти поверхонь»

Метою програми-передумови системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень є забезпечення уникнення перехресного забруднення шляхом правильної організації руху харчових продуктів, матеріалів та персоналу, запобігання появі небезпечних факторів у продукції чи у виробничому середовищі шляхом підтримання належного стану приміщень, забезпечення правильної роботи обладнання.



Чиста зона постійна:

- маркування певним кольором обладнання та інвентарю в цій зоні для ідентифікації;
- забороняється потрапляння необроблених харчових продуктів або обладнання та інвентарю, що використовується для необроблених харчових продуктів, із брудної зони в чисту;
- робочі поверхні, обладнання та кухонний інвентар використовуються лише для готових до споживання харчових продуктів.

При неможливості улаштування постійної чистої зони можливе визначення тимчасової чистої зони, яка б відповідала наступним вимогам:

- максимально віддалена від місця поводження з необробленими харчовими продуктами;
- відсутність харчових продуктів -джерел мікробіологічного забруднення;
- миття та дезінфекція зони перед використанням;
- окремі інвентар та обладнання, дошки, контейнери, посуд/ якщо постійно верифікується чистота з наданням результатів дослідження;
- дотримання персоналом правил гігієни (миття рук, санодег, додатковий чистий фартух);
- заборона використання для контакту з готовими до споживання харчових продуктів стаціонарної робочої поверхні – лише дошки;
- наявність місця для зберігання чистого обладнання для готових до споживання харчових продуктів;
- маркування тимчасово чистої зони та здійснення заходів;
- зміна робочого одягу, миття та дезінфекція рук;
- валідація та верифікація методів дезінфекції, регулярні перевірки – раковин для різних харчових продуктів.



З метою виключення факторів, які впливають на можливість перехресного забруднення, рекомендовано:

- у разі можливості призначати окремий персонал для роботи в чистій зоні. За відсутності такої змоги переміщення персоналу із зони для поводження з необробленими харчовими продуктами в зону, у якій здійснюється поводження з готовими до споживання харчовими продуктами, необхідно звести до мінімуму із застосуванням ефективних заходів;
- контроль зміни робочого одягу перед входом в чисту зону;
- миття та дезінфекція рук;
- мінімізація кількості персоналу, який здійснює поводження з необробленими харчовими продуктами;
- рекомендовано під час поводження з непереробленими харчовими продуктами використовувати захисні водостійкі фартухи та одноразові рукавиці;
- розмежування обладнання та посуду;
- для чистої зони необхідно виділити окреме обладнання та кухонний інвентар, такі як: дошки, контейнери, посуд тощо для використання виключно для готових до споживання харчових продуктів;
- інвентар розділити (рекомендовано кольоровим кодуванням) за призначенням: готова до споживання термічно оброблена продукція, в окремих випадках можливі винятки в разі, якщо інвентар виконаний із матеріалів, які легко піддаються миттю та дезінфекції, а самі процедури його чистки є валідованими та регулярно верифікуються з представленням оператором ринку результатів відповідних досліджень;
- молочні продукти, хліб, овочі неперероблені та готові до споживання, неперероблене м'ясо, птиця та риба;
- для миття необроблених, але готових до споживання харчових продуктів потрібно використовувати окремі раковини, які після використання мити;
- використання одних і тих самих раковин для різних категорій харчових продуктів можливе за умови застосування валідованих методів миття та дезінфекції, ефективність яких перевіряється оператором ринку;
- обсяги виробництва та асортимент харчових продуктів не повинні перевищувати проектні значення. У разі перевищення зростає ризик перехресного забруднення.





I. Виробничі приміщення:

- **кухня, що складається з наступних виробничих ділянок:**
 - **гаряча ділянка;**
 - **холодна ділянка та ділянка різання хліба;**
 - **м'ясна та рибна ділянки;**
 - **ділянка борошняних виробів;**
 - **ділянка первинної обробки харчових продуктів.**

У разі поставки на потужність готових страв, на такій потужності можуть бути відсутні такі виробничі ділянки:

- **ділянка первинної обробки харчових продуктів;**
- **м'ясна та рибна ділянки;**
- **ділянка борошняних виробів.**



Склад та площі приміщень їдальні на сировині для закладів загальної середньої освіти

Назва приміщення	Площа приміщення м кв. в закладах місткістю							
	4 класи 100/120 учнів	8 класів 200/240 учнів	9 класів 225/360 учнів	12 класів 300/360 учнів	18 класів 450/540 учнів	24 класи 600/720 учнів	27 класів 675/810 учнів	36 класів 900/1080 учнів
Обідній зал і роздавальна з зоною для першокласників	35/40+12 35/40 п.м.	75+16/90+16 75/90 п.м.	75+16/90+16 75/90 п.м.	100+18/120+18 100/120 п.м.	150+18/180+18 150/180 п.м.	200+24/240+24 200/240 п.м.	225+24/270+24 225/270 п.м.	300+24/360+24 300/360 п.м.
Умивальня перед обіднім залом	4 2 умивальник и	8/10 4/5 умивальників	8/10 4/5 умивальників	10/12 5/6 умивальників	16/18 8/9 умивальників	20/24 10/12 умивальників	24/28 12/14 умивальників	30/36 15/18 умивальників
Буфетна стійка та комора	24(16+8)	24(16+8)	24(16+8)	24(16+8)	26 (16+10)	26 (16+10)	26 (16+10)	26 (16+10)
Кухня, в тому числі:	-/48	63	63	73	89	89	96	96
- гарячий цех	-(20)	(30)	(30)	(35)	(43)	(43)	(50)	(50)
- холодний цех та різання хліба	-(8+4)	(9+4)	(9+4)	(9+4)	(10+4)	(10+4)	(10+4)	(10+4)
- м'ясний та рибний цехи	-(5+5)	(6+6)	(6+6)	(8+8)	(10+10)	(10+10)	(10+10)	(10+10)
- овочевий цех	-(6)	(8)	(8)	(10)	(12)	(12)	(12)	(12)
Мийна столового, буфетного та кухонного посуду	-15/(9+6)	18(12+6)	18(12+6)	18(12+6)	23(16+7)	32(25+7)	32(25+7)	32(25+7)

Виробничі приміщення повинні бути оснащені умивальниками для миття рук з гарячою і холодною проточною водою, засобами для миття рук, дезінфекційними засобами для обробки рук, а також:

або одноразовими паперовими рушниками для рук;

або індивідуальними серветками для рук;

або електрорушниками для рук (за умови відсутності ризику попадання повітря з електрорушника на харчові продукти чи поверхні, які з ними контактують).

➤ приміщення для миття кухонного і столового посуду, зворотної тари.

Приміщення для миття столового і кухонного посуду, зворотної тари повинно бути обладнане мийними ваннами та в разі потреби посудомийною машиною.

Зона миття кухонного посуду відокремлюється від місця поводження з харчовими продуктами. Може бути у варочній зоні при аналізі ризиків.

Зона миття столового посуду включає в себе: ділянки збору, повернення брудного посуду з їдальні, передавання чистого посуду на роздачу, стелажів для сушіння столового посуду та збору харчових відходів.

Можливе миття кухонного і столового посуду в одному приміщенні за умови уникнення ризику перехресного забруднення.



II. Складські приміщення:



- склад сухих продуктів, овочів, напоїв, соків;
- охолоджувальна та/або морозильна камера;
- завантажувальна і тарна.

Вимоги до приміщень:

- стіни повинні бути виготовлені з міцних, водостійких матеріалів, які є стійкими до подряпин, легко піддаватись миттю та дезінфекції. У зонах термічного оброблення стіни повинні бути термостійкими;
- усі стики (між стінами, стіни-підлога, стіни-стеля) повинні бути гладкими, рекомендовано - заокругленими;
- підлога повинна бути з міцного, стійкого до води матеріалу, без тріщин, зазорів або отворів, легко піддаватися миттю та дезінфекції;
- стеля повинна бути гладкою, чистою, без бруду, конденсату і плісняви;
- вікна та двері повинні запобігати потраплянню пилу, бруду та шкідників;
- двері, вікна, віконні рами, опалювальні прилади, трубопроводи, світильники повинні бути чистими. У зонах поводження з харчовими продуктами світильники повинні бути захищені від імовірного попадання скла в харчовий продукт.

Обладнання повинно бути у справному робочому стані та використовуватися за призначенням відповідно до інструкцій виробника та відповідати таким вимогам:

- усі поверхні, які контактують із харчовими продуктами, повинні бути призначеними для цієї мети. Для надання доказів цього операторам ринку рекомендовано зберігати специфікації, інструкції з використання, етикетки закупленого обладнання, інвентарю чи витратних матеріалів на період їх використання;
- поверхні повинні бути гладкими, непроникними, нетоксичними, не абсорбуючими, стійкими до корозії та дезінфекції;
- стаціонарне обладнання, розміщене на підлозі чи на стінах, повинно легко зніматись або бути на достатній висоті від підлоги (не менше 30 см) чи ущільнене по периметру до основи підлоги, щоб забезпечити можливість прибирання. З цією ж метою обладнання, розташоване стаціонарно на столах, повинно мати простір між основою обладнання та поверхнею стола чи полиці не менше ніж 10 см або бути ущільненим по поверхні столу;
- усі тріщини або шви розміром 0,5 мм і більше повинні бути заповнені герметиком, призначеним до використання в харчовій галузі;
- необхідно перевіряти температуру холодильного обладнання принаймні один раз на день. Також необхідно регулярно звіряти температуру, яка встановлена на дисплеї чи панелі, з показниками контрольного термометра (один раз у тиждень).

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ШКІЛЬНИХ ХАРЧОБЛОКІВ

(потужністю до 400, 400-600, 800-1020 учнів)

Опис	Кількість до 400 учнів	Кількість на 400-600 учнів	Кількість на 800-1200 учнів
Піч пароконвекційна на 10-12 рівнів (на 10-12 гастроємностей) бойлерного типу	1	1	1
Піч пароконвекційна на 6 рівнів бойлерного типу.	-	-	1
Очисні таблетки для камери пароконвектомату	100шт.	100шт.	200шт.
Таблетки Care-Tab для очищення бойлеру пароконвектоматів бойлерного типу	150шт.	150шт	300шт.
Решітка з іржостійкої сталі.	6	6	10
Контейнер з гранітною емаллю	6	6	10
Перфорована ємкість із нержавіючої сталі	6	6	10
Противінь для смаження та випікання з антипригарним покриттям	10	10	10
Форма Multibaker з антипригарним покриттям	10	10	10
Шпилька із нержавіючої сталі під гастроємності на 18 рівнів, однорядна.	2	2	3
Мультифункціональний апарат для варіння, смаження, тушкування, приготування у фритюрі, у вакуумі, низькотемпературного приготування.	1	1	1
Гастроємкість з нержавіючої сталі. h200. Температурний режим: -20°C – 300°C	6	8	10
Гастроємкість з нержавіючої сталі. h65 Температурний режим: -20°C – 300°C	-	12	15
Гастроємкість з нержавіючої сталі. h100 Температурний режим: -20°C – 300°C	-	12	15
Гастроємкість з нержавіючої сталі. h150 Температурний режим: -20°C – 300°C	-	8	10

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ШКІЛЬНИХ ХАРЧОБЛОКІВ

(продовження)

Підставка із нержавіючої сталі для мультифункціонального апарату з двома тиглями по 25 л.	-	1	1
Аксесуари у базовій комплектації для мультифункціонального апарату з двома тиглями по 25 л. Включає: • Кронштейн для автоматичного підйомно-опускного пристрою, 2 шт. • Кошик для рису та макароних виробів, 1 шт. • Сито, 1 шт. • Кошик для готування у фритюрі, 1 шт • Шпатель, 1 шт • Решітка на дно контейнера, 2 шт	-	1	1
Візок для зручного та безпечного виймання продуктів, які готуються, та їх транспортування у контейнерах	-	1	1
Холодильна шафа, однодверна, з нержавіючої сталі, з регульованими по висоті полицями. Динамічний тип охолодження. Тип агрегату: моноблочний. Автоматичне відтаювання. Холодоагент R134-а. Робоча температура: +0°C – +8°C .	4	4	2
Холодильна шафа, дводверна, з нержавіючої сталі. Полиці регулюються по висоті. Динамічний тип охолодження. Тип агрегату: моноблочний. Автоматичне відтаювання. Холодоагент R134-а Робоча температура: +0°C – +8°C	-	-	2
Морозильна шафа призначена для охолодження та зберігання продуктів. Моноблочна система. Холодоагент R404a. Робоча температура: -15°C – -22°C .	1	1	1
Посудомийна машина купольного типу. Сталь. Регульований термостат.	1	1	2
Котломиюча посудомийна машина	-	-	1
Миючий засіб. Рідкий високо лужний активний хлорний універсальний миючий засіб призначений для професійних посудомийних машин	25л	25л	75л



ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ШКІЛЬНИХ ХАРЧОБЛОКІВ (продовження)

Ополіскуючий засіб. Нейтральний.	10л	10л	30л
Універсальний кошик для посудомийної машини	4	4	6
Ваги кухонні .Платформа з нержавіючої сталі.	2	4	4
Платформа з нержавіючої сталі . Максимальна вага зважування: 150 кг	2	2	2
Тістоміс спіральний з нерухомою верхньою частиною. Спіраль, решітка, відсікач тіста та чаша з нержавіючої сталі. Об’єм чаші 22 л.	1	1	1
Картоплечистка для очищення картоплі та моркви. Стійка, абразивний диск, корзина для центрифуги, смінь з нержавіючої сталі. Максимальна загрузка 10 кг.	1	1	1
М’ясорубка електрична. Споживана потужність 750 Вт.	1	1	1
Марміт з нержавіючої сталі.	5	5	5
Кришка для марміта	5	5	5
Візок сервірувальний з хромонікелевої сталі. Максимальне навантаження: 90 кг	2	2	2
Марміт для перших страв. Знімна чаша з нержавіючої сталі. Температурний режим: 30°C – 95°C. Споживана потужність 400 Вт.	2	2	2
Овочерізка електрична. Споживана потужність 550 Вт. Тип моторного блоку: асинхронний.	1	1	1
Комплект з 7 дисків-слайсерів для овочерізки	1	1	1
Набір для картопляного пюре для встановлення на овочерізку.	1	1	1
Підставка під пароконвектомата з направляючими	1	1	2
Стіл з нержавіючої сталі з ванною мийною.	1	1	1
Стіл з нержавіючої сталі з бортом та отвором для збору відходів	1	1	1
Стіл з нержавіючої сталі з бортом та двома полицями.	5	5	5
Ванна мийна з нержавіючої сталі подвійна.	2	2	2
Стелаж з нержавіючої сталі 4-охрівневий.	2	2	3

Оператор ринку повинен запровадити такі практики щодо поводження з обладнанням:

- вилучати будь-який тріснутий або надщерблений столовий або кухонний посуд;
- регулярно замінювати пошкоджені кухонні дошки (із подряпинами, впадинами або зазублинами);
- негайно замінювати несправні лампи;
- забезпечити регулярні технічні огляди обладнання, відповідно до рекомендацій виробника.

Оператор ринку повинен забезпечити окремі зондові термометри для перевірки температури в товщі готових до споживання харчових продуктів та необроблених харчових продуктів. Термометр для готових до споживання харчових продуктів потрібно зберігати в чистій зоні.

Необхідно мити та дезінфікувати зонд термометра перед та після використання.

Потрібно регулярно перевіряти точність вимірювання температури за допомогою контрольного термометра. У разі розбіжностей показників робочого та контрольного термометрів потрібно перевірити правильність показників кожного з них.



Приклад маркування виробничих столів:

- «СХП» - сирі харчові продукти (харчові продукти після первинної обробки, що підлягають термічній обробці);
- «ГХП» - готові харчові продукти (харчові продукти після термічної обробки або харчові продукти, що не підлягають термічній обробці).

Приклад маркування обробних дошок та кухонного інвентарю:

«СМ» - сире м'ясо	«СР» - сира риба	«СО» - сирі овочі	«СМП» - сире м'ясо птиці
«ВМ» - варене м'ясо	«ВР» - варена риба	«ВО» - варені овочі	«ВМП» - варене м'ясо птиці
«З» - зелень	«Х» - хліб	«Т» - тісто	«Г» - гастрономія (сир твердий, сир м'який, масло вершкове тощо)

Приклад маркування ваг:

«СХП» - сирі харчові продукти

«ГХП» - готові харчові продукти

Приклад маркування кухонного посуду для приготування готових страв та зворотної тари:

- «ПС» - перші страви;
- «ДС» - другі страви;
- «Н» - напої.



Гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю



Оператори ринку можуть використовувати обладнання та інвентар, з якими контактують харчові продукти, що відповідають таким вимогам:

- є чистими та у разі потреби продезінфікованими. Чищення та дезінфекція здійснюються таким чином, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення;
- виготовлені з матеріалів та утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію (крім тари та упаковки, що не повертається оператору ринку);
- розміщені таким чином, що дозволяє чищення обладнання та навколишньої території.

Обладнання має бути каліброваним відповідно до законодавства.

У разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби використовуються відповідно до належної виробничої практики.



Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо постачання води:

- забезпечення постачання води питної на потужностях у кількості, яка відповідає розміру та типу потужності;
- забезпечується реєстрація поривів на мережах водопостачання та водовідведення;
- періодично не рідше 1 разу в рік проводити промив та дезінфекцію мереж водопостачання.

При використанні шахтних колодязів на них необхідно мати санітарний паспорт. Дезінфекцію проводити відповідно додатків 11,12 ДСанПіН 2.2.4-171-10, укладати угоду зі спеціалізованою службою з документальним оформленням.

Періодичний контроль безпечності та якості води з колодязів здійснюється відповідно розділу V ДСанПіН 2.2.4-171-10.

При наявності локального водопостачання, джерелом якого є артсвердловина, влаштовуються трубчасті колодязі, які повинні відповідати вимогам додатку 12 ДСанПіН 2.2.4-171-10.

Необхідно здійснювати моніторинг показників води, при наявності свердловини - аналізувати показники води від оцінки ризику з урахуванням сезонності коливань, ідентифікувати небезпечні фактори води та розробити коригувальні дії при виникненні підозри щодо невідповідності води ДСанПіН 2.2.4-171-10.



Документація програми-передумови НАССР «Планування приміщень. Вимоги до приміщень, обладнання, ремонту, чистоти поверхонь»:

- інструкції та паспорти на електроприлади;
- список скла;
- розміщення електроосвітлювальних приладів;
- журнал ремонтних робіт у приміщеннях;
- журнал результатів періодичних внутрішніх перевірок стану приміщень та обладнання;
- журнал технічного обслуговування обладнання, комунікацій, акти виконаних робіт від підрядної організації;
- список обладнання, робота якого впливає на безпечність харчових продуктів із графіками перевірки його роботи, при необхідності повідомити;
- протоколи досліджень питної води за показниками епідемічної, фізико-хімічної безпеки;
- результати технічного обслуговування системи водопідготовки;
- записи про виявлені невідповідності в роботі комунікацій;
- План технічного обслуговування водопровідних мереж;
- документи на вентиляцію (паспорт, акт перевірки ефективності);
- записи невідповідностей в роботі комунікацій, специфікації, інструкції, етикетки на обладнання;
- план-схеми приміщень із зазначенням інженерних мереж, руху потоків сировини, готових страв, харчових відходів, персоналу;
- графік перевірок обладнання.





ПЛАН
проведення ремонтних робіт

№ п/п	Найменування обладнання	Дата проведення			Короткий опис ремонтних робіт
		калібрування	планових ремонтних робіт	позапланових ремонтних робіт	



2. Програма-передумова НАССР «Гігієна персоналу»

Метою програми-передумови є попередження (запобігання) появі небезпечних факторів у харчових продуктах чи у виробничому середовищі, забезпечивши належний стан здоров'я, поведінку чи знання персоналу.

На потужності допускається персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та пройшов у цього оператора ринку навчання з питань гігієни персоналу, що підтверджено відповідними записами цього оператора ринку.

Персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання встановлюється самим оператором ринку.

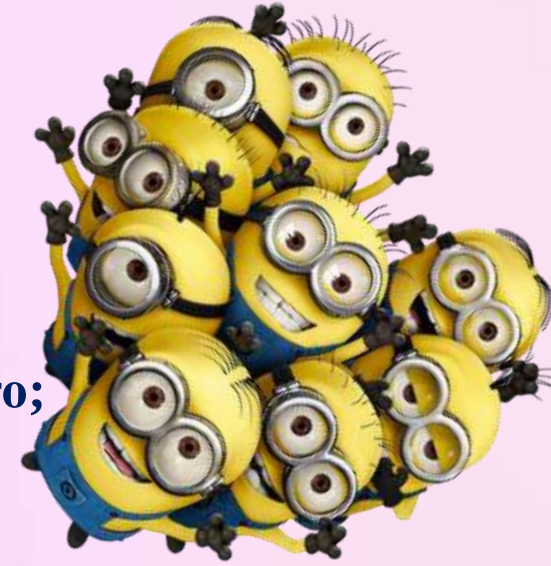
Персонал харчоблоку повинен проходити обов'язкові періодичні медичні огляди та обстеження відповідно вимогам постанови КМ України «Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок» від 23.05.2001 № 559 та наказу МОЗ України «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб» від 22.07.2002 № 280 та мати об'єктивні докази: списки працівників на проходження медичного огляду, графіки проходження – погодження (ф-1-ОМК та ф. 145-о/копія).

Персонал повинен забезпечити повідомлення про наявність ознак ГРВІ, ГКІ, контакту з хворими, порізів та ран на руках і передпліччях в журналі здоров'я, скріпивши особистим підписом.

Персонал, який здійснює розвантаження харчових продуктів, при переході у зону поводження з харчовими продуктами повинен змінити одяг та помити руки.

Правила миття рук:

- зайшовши до харчоблоку, наприклад, після перерви чи вбиральні;
- при вході в чисту зону (тимчасову чи постійну);
- перед тим, як одягнути рукавиці (якщо використовуються);
- перед початком поводження із харчовими продуктами;
- під час переходу від поводження з одним видом харчових продуктів до іншого;
- після поводження з відходами;
- після спорожнення контейнерів для відходів;
- після контакту з непереробленими м'ясом / свійською птицею / рибою, яйцями, овочами/фруктами;
- після процедури прибирання;
- після чищення столів, миття брудного посуду;
- після завантаження посудомийної машини та перед вивантаженням чистих предметів із посудомийної машини;
- після приймання їжі, напоїв, паління або користування телефоном;
- після торкання порізу або зміни пов'язки;
- після торкання обличчя, волосся; чхання чи кашлю;
- після торкання інших предметів, що можуть бути джерелом забруднення, не зазначених вище/



Персонал повинен мити руки теплою водою з рідким милом для рук не менше 20 секунд, після чого споліскувати під теплою водою та користуватися рушником одноразового користування, щоб висушити руки, після чого продезінфікувати їх. Миття рук проводиться у спеціально призначеному умивальнику, який не використовується для інших цілей та обладнаний проточною водою через змішувачі для води з температурою не меншою, ніж 40° С, дозатором рідкого мила, одноразовим рушником та дезінфікуючим розчином.

Використання електричної сушарки не рекомендується в умовах обмеженого простору, у якому існує можливість попадання потоку повітря на харчові продукти чи поверхні, що контактують із ними.

Необхідно відкривати та закривати крани, якщо вони не є безконтактними, використовуючи паперовий рушник, щоб уникнути повторного забруднення рук.

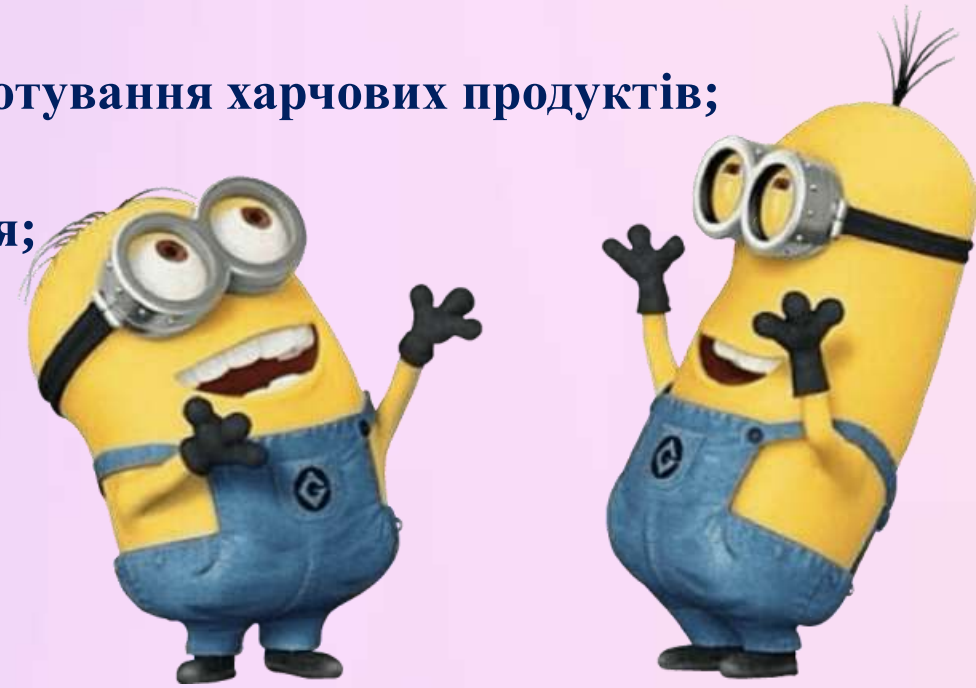
Дезінфікуючі засоби для рук не можуть використовуватися замість миття рук.



Інструкція щодо використання одноразових рукавиць:



- необхідно ретельно мити руки до та після використання рукавиць;
- рукавиці повинні використовуватися лише один раз;
- змінювати рукавиці в усіх випадках, коли потрібно мити руки;
- забезпечити зручний доступ персоналу до нових рукавиць;
- рукавиці повинні бути відмінні за кольором від харчового продукту;
- нову пару одноразових рукавиць співробітники застосовують у таких випадках:
 - між процесами приготування різних харчових продуктів;
 - під час переходу від роботи з непереробленими харчовими продуктами до готових для споживання харчових продуктів;
 - переходячи від роботи з нехарчовими продуктами до приготування харчових продуктів;
 - після прибирання робочого місця, миття посуду;
 - після контакту з усім, що може бути джерелом забруднення;
 - у разі пошкодження рукавиць;
 - після чотирьох годин постійного використання з однотипним харчовим продуктом.



Персонал повинен бути ознайомлений та дотримуватися правил особистої гігієни:

- перед початком роботи одягнути чистий санітарний одяг та змінне взуття. Верхній шар санітарного одягу (наприклад, фартух) повинен зніматися під час відвідування туалету, вивезенні сміття чи переміщенні з чистої зони у брудну;
- волосся повинно повністю бути закритим головним убором, який має запобігти потраплянню волосся в їжу;
- використання парфумів заборонено;
- не допускається жодних прикрас на руках та передпліччі, крім гладкої обручки. Ланцюжки чи намисто допускаються лише в разі, якщо вони повністю закриваються санітарним одягом;
- нігті повинні бути короткі та чисті. Не допускається нанесення штучних нігтів чи покриття лаком;
- куріння заборонено;
- після чхання, кашлю, торкання волосся чи тіла - обов'язкове миття рук;
- приймання їжі повинно бути лише у визначених місцях. Під час роботи можна вживати лише напої, що містяться в ємності з кришкою та соломкою;
- особисті речі можна зберігати лише у визначеному місці за межами зон поводження із харчовими продуктами;
- зберігати домашній та санітарний одяг, вуличне та змінне взуття окремо.

Документація:

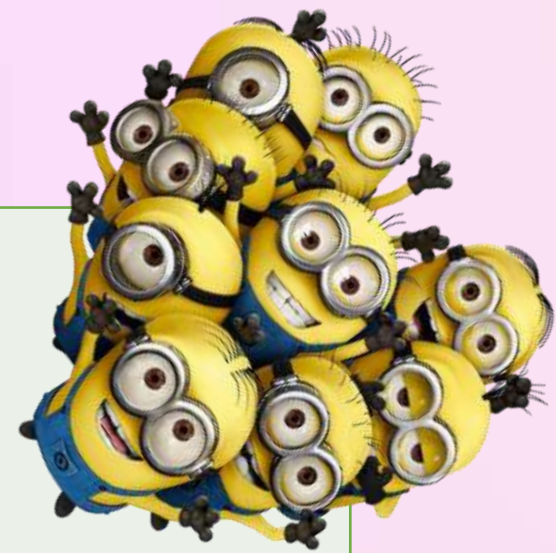
- затверджена програма навчання;
- протоколи навчань;
- журнал здоров'я.

ЖУРНАЛ контролю стану здоров'я і особистої гігієни персоналу (дата контролю)

№ п/п	П. І. Б.	Стан здоров'я (наявність/відсутність порізів, гнійничкових захворювань рук, захворювань носоглотки у працівника, захворювань на кишкові хвороби у працівника та в сім'ї)	Спецодяг (наявний/відсутній, чистий/брудний)	Прикраси, особисті речі в кишенях (наявні/відсутні)	Допуск до роботи (допущений / не допущений)	П. І. Б. відповідальної особи	Підпис відповідальної особи



ПРОТОКОЛ навчання персоналу



Дата _____			
Тема навчання _____			
Тривалість навчання _____ год			
Навчання провів _____			
(П. І. Б.)			

(посада)			

(організація)			
Відомості про учасників навчання			
№ п/п	П. І. Б.	Посада	Підпис

Графік навчання персоналу

№	Назва теми	Періодичність	Відповідальний за проведення
1	Вхідний інструктаж	за потреби	Керівник групи HACCP
2	Навчання з безпечності продукції (HACCP)	1 р/рік	Керівник групи HACCP
3	Правильне поводження з небезпечними речовинами	За потребою, не менше 1 р/рік	Керівник групи HACCP
4	Гігієна персоналу	2 р/рік	Керівник групи HACCP
5	Поводження зі сторонніми предметами	1 р/рік	Керівник групи HACCP
6	Правила прибирання	За потребою, не менше 1 р/рік	Керівник групи HACCP
7	Простежуваність	1 р/рік	Керівник групи HACCP
8	Управління невідповідною продукцією, коригувальні та запобіжні дії	1 р/рік	Керівник групи HACCP



3. Програма -передумова НАССР «Чистота поверхонь»

Метою програми-передумови є запобігання появі небезпечних факторів у харчовому продукті шляхом забезпечення належної чистоти поверхонь, приміщень та комунікацій.

Дезінфікуючі засоби повинні бути зареєстровані відповідно до вимог Порядку державної реєстрації дезінфікуючих засобів, затверджених постановою КМ України від 03.07.2006 № 908.

Мийні засоби повинні відповідати Технологічному регламенту мийних засобів від 20.08.2008 № 717 та зберігатися окремо від виробничих приміщень в умовах обмеженого доступу.



Обладнання та поверхні, які підлягають миттю та дезінфекції:

- які контактують із харчовими продуктами, наприклад, робочі поверхні, кухонні дошки, полиці, посуд, інвентар, контейнери для зберігання харчових продуктів та столові прилади;
- які можуть не контактувати безпосередньо із харчовими продуктами, наприклад, робоча поверхня та стіни;
- яке може не контактувати безпосередньо із харчовими продуктами, наприклад, раковини, умивальники для миття рук, крани, предмети, яких люди часто торкаються, такі як ручки холодильників / морозильних камер, перемикачі, касові апарати тощо, але може становити ризик перехресного забруднення в разі спільного використання персоналом, який здійснює поводження з необробленими та готовими до споживання харчовими продуктами.



Інструкції щодо миття і дезінфекції поверхонь, обладнання, кухонного, столового посуду, ганчірок, губок:

- видалення видимого бруду;

Механічне видалення бруду чи з використанням води. Наприклад, замочування в раковині.

- миття з використанням мийного засобу;

Температура води повинна бути не менше ніж 45° С. Цей етап необхідно завжди розпочинати та завершувати полосканням, забезпечивши усунення всіх залишків видимого забруднення мийного розчину з поверхні;

- дезінфекція;

Використання лише дезінфекційних засобів, які зареєстровані відповідно до вимог законодавства. Якщо дезінфекція проводиться термічним способом (наприклад, посуд), температура води повинна становити не менше ніж 78° С.

Термічна дезінфекція - найбезпечніший метод дезінфікування посуду та обладнання (за винятком комплексного обладнання), яке використовується для необроблених і для готових харчових продуктів;

- ополіскування після миття;

Температура води повинна становити не менше ніж 45° С.



Правила прибирання:



- у разі наявності інструкцій виробника щодо очищення обладнання, необхідно їх дотримуватися;
- під час миття холодильників необхідно забезпечити дотримання температурних режимів для харчових продуктів - температури в товщі харчового продукту;
- необхідно регулярно очищати і мити контейнери для харчових та побутових відходів, місця, відведені для зберігання таких відходів. Миття контейнерів не повинно здійснюватися у місцях поводження із харчовими продуктами;
- необхідність у дезінфекції підлоги, стелі, стін, вентиляції визначають на основі оцінки ризиків, якщо існує ризик забруднення харчових продуктів. Проте їх необхідно ретельно мити та знежирювати;
- духовки та інші поверхні для термічного оброблення працюють при високих температурах тому, переважно, не потребують дезінфекції;
- необхідно забезпечити для кожної зони окремі матеріали для миття, такі як рушники, ганчірки, губки. Для чистих зон, у яких готуються готові до споживання продукти, інвентар повинен зберігатися в чистій зоні і не використовуватися в зонах поводження з не переробленими харчовими продуктами.





Приміщення для миття столового і кухонного посуду, зворотної тари повинно бути обладнане мийними ваннами та в разі потреби посудомийною машиною.

Правила миття столового і кухонного посуду, чашок (склянок), столових приборів, зворотної тари в ручний спосіб, їх сушіння і зберігання:

Миття столового і кухонного посуду, чашок (склянок), столових приборів, зворотної тари має здійснюватися виключно в окремих ваннах гарячою проточною водою;

Перед миттям столового і кухонного посуду, зворотної тари залишки їжі вилучаються у контейнери для харчових відходів.



Столовий посуд миється в три етапи:



- в першій ванні - водою, що має температуру не нижче +40 °С, з додаванням миючих засобів відповідно до рекомендацій, визначених виробником таких засобів;
- в другій ванні - водою, що має температуру не нижче +40 °С, з додаванням миючих засобів, у кількості, що становить половину від кількості миючих засобів у першій ванні;
- в третій ванні - ополіскується водою, що має температуру не нижче +65 °С із застосуванням решітки для посуду та гнучкого шлангу з душовою насадкою.



Сушитися столовий посуд на ґратчастих полицях на ребрі і зберігається в закритих шафах.

Кухонний посуд, чашки (стакани), столові прибори, зворотна тара і кухонний інвентар миються окремо, в два етапи:

- в першій ванні - водою, що має температуру не нижче +40 °С, з додаванням миючих засобів відповідно до рекомендацій, визначених виробником таких засобів;**
- в другій ванні - ополіскується водою, що має температуру не нижче +65 °С із застосуванням гнучкого шлангу з душовою насадкою.**

Сушитися кухонний посуд, чашки (стакани) і зворотна тара окремо, на ґратчастих поличках або стелажах в перекинутому вигляді, зберігається окремо на стелажах або полицях.

Чисті столові прибори ошпарюються окропом і просушуються, зберігаються в ящиках-касетах ручками догори.

Металевий кухонний інвентар після миття прожарюють у духовій шафі.

Виробничі столи, мийні ванни в кінці дня миються гарячою водою з додаванням миючого засобу.

Розноси для готових страв після кожного використання протираються чистими вологими серветками, а в кінці дня миються гарячою проточною водою з додаванням миючого засобу.





Після впровадження методів миття та дезінфекції необхідно провести валідацію: візуальне, лабораторне дослідження поверхонь (відразу після прибирання і перед використанням). При виявленні невідповідностей (позитивні результати - необхідно внести зміни до процедури і повторити валідацію).

Після впровадження інструкцій необхідно періодично проводити верифікацію – підтвердження того, що все виконується вірно, що засоби ефективні.

Персонал, який здійснює миття та дезінфекцію повинен пройти навчання:

- перед тим, як приступити до виконання обов'язків;
- у разі змін у процедурі прибирання;
- не рідше ніж один раз на рік.





Документація

- копії свідоцтв про державну реєстрацію деззасобів;
- списки миючих та деззасобів;
- методичні вказівки щодо використання деззасобу;
- висновки державної санепідекспертизи на деззасіб;
- інструкції з прибирання та дезінфекції приміщень, поверхонь, обладнання, інвентарю, матеріалів для прибирання, столового та кухонного посуду, прибирального інвентарю;
- графік прибирань;
- чек-листи прибирання;
- протоколи навчання, валідації та верифікації.

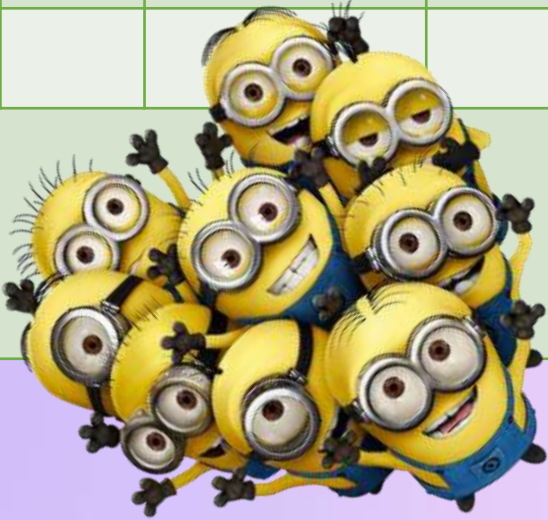


Графік прибирання приміщень та обладнання



Дата прибирання	Об'єкт прибирання	Періодичність миття та дезінфекції	Метод прибирання	Засоби, що використовуються	П. І. Б. відповідальної особи

Журнал підтвердження прибирання приміщень та обладнання тиждень з _____ до _____

Об'єкт прибирання	Понеділок		Вівторок		Середа		Четвер		П'ятниця	
	Час	Підпис	Час	Підпис	Час	Підпис	Час	Підпис	Час	Підпис
Перевірено					_____					
					(П. І. Б.)					

					(підпис)					

					(дата)					

4. Програма-передумова НАССР «Контроль шкідників»

Метою програми-передумови є запобігання появі небезпечних факторів у харчовому продукті шляхом недопущення проникнення шкідників у приміщення та застосування належних заходів їх контролю.

Необхідно:

- мати список шкідників (види шкідників: мухи, комарі, таргани, міль), приманок та фактори ризику з ними пов'язані:
 - біологічні небезпечні фактори від шкідників та їх життєдіяльності;
 - фізичні небезпечні фактори - тіла шкідників, яйця, шерсть тощо;
 - хімічні небезпечні фактори - необачне використання приманок для контролю шкідників.
- заключити угоду зі спеціалізованими службами для проведення профдезробіт. При заключенні угод на виконання профдеззаходів необхідно:
 - ознайомитися з методами їхньої роботи, отрутами;
 - передбачити в договорі перевірку наявності всіх характерних шкідників, моніторинг захисту потужності від шкідників та ліквідацію будь-яких наявних шкідників;
 - надання підрядник повинен надавати консультацію щодо належної організації технологічних процесів та заходів у частині зберігання харчових продуктів для запобігання доступу шкідників; підрядник повинен надавати підтримку у разі екстрених ситуацій; підрядник повинен надавати звіт після кожного візиту. Звіти повинні аналізуватись оператором ринку чи самим підрядником для виявлення невідповідностей, аналізу тенденцій та застосування коригувальних чи запобіжних заходів.



➤ **забезпечити:**

- поінформування персоналу щодо ознак шкідників та заходів, яких необхідно вжити у разі їх виявлення;
- вжиття негайних відповідних заходів для контролю будь-якої появи шкідників на потужності;
- перевірки харчових продуктів на наявність шкідників, наприклад, комах у зернових;
- миття, дезінфекцію та висушування обладнання, поверхонь, посуду якщо є підстави вважати, що шкідники контактували з обладнанням;
- знищення непридатних харчових продуктів, які контактували з шкідниками;
- встановлення причини появи шкідників та усунення її;
- проведення перевірок частіше після застосування коригувальних заходів для перевірки їх ефективності.



Заходи контролю шкідників:

1. Захист потужності від шкідників шляхом:

- утримання підлоги, стін, стелі, дверей та вікон у належному технічному стані без щілин для попередження доступу шкідників;
- використання захисту вентиляційних отворів та вікон, що відкриваються;
- ущільнення місць потенційного проникнення шкідників;
- установлення решіток на стоки для попередження проникнення шкідників;
- установлення на вікна, що відкриваються, сіток, здатних до захисту від комах із максимальним лінійним розміром отвору не більшим ніж 1,6 мм. Сітки повинні зніматися та піддаватися миттю;
- оснащення дверей, які є зовнішніми та перебувають відкритими протягом тривалого часу, щільною сіткою проти комах;

2. Засоби контролю:

- використання в середині приміщень засобів контролю шкідників безотруйної приманки;
- за межами приміщень використання засобів контролю шкідників з отруйною приманкою;
- знищення літаючих комах за допомогою електричного обладнання. Виробники електричного обладнання надають поради щодо розташування, миття та технічного обслуговування такого обладнання;
- застосування електричних знищувачів комах (із використанням електричного струму високої напруги) може бути недоцільним у невеликих приміщеннях із відкритим продуктом через можливе розкидання часток комах. У таких випадках краще використовувати клеєві екрани з лампою для приманювання комах;



3. Належна організація роботи:

- перевірка постачання харчових продуктів на забрудненість характерними шкідниками та наявність видимих ознак пошкоджень цілісності упаковки харчових продуктів шкідниками;
- сміттєві баки повинні утримуватись у спосіб, що дає змогу зберігати їх у чистоті та захищеними від доступу шкідників;
- харчові продукти, підготовлені до приготування, розморожуються або охолоджуються, повинні бути належним чином накриті чи знаходитися в контейнерах;
- харчові відходи необхідно негайно поміщати в контейнери із кришками. Дозволяється використовувати контейнери з відкритою кришкою в процесі приготування харчових продуктів. Після закінчення приготування харчових продуктів контейнер повинен бути закритий кришкою;
- зовнішня територія повинна бути чистою та вільною від дикорослої трави;
- контейнери із сміттям на території повинні щільно закриватися кришкою та підтримуватися в чистоті.





Документація

- дислокація приманок на плані приміщення;
- моніторинги перевірок та виявлення шкідників, огляду засобів контролю шкідників їх чищення та заміни;
- перелік дератизаційних, дезінсекційних препаратів;
- копії допусків до роботи працівників, підрядників;
- договір про контроль шкідників із перевіркою наявних всіх харчових шкідників;
- моніторинг захисту потужності і ліквідації шкідників;
- звіт щодо ліквідації шкідників;
- акт виявлення шкідників;
- чек-лист огляду приманок;
- протокол валідації та верифікації.



5. Програма передумова НАССР «Управління відходами»

Метою програми-передумови є запобігання перехресному забрудненню та привабленню шкідників за допомогою відповідного поводження з відходами.

Заходи поводження з харчовими відходами:

- 1. Якомога швидше видаляти харчові відходи з приміщення, де є харчові продукти.**
- 2. Розміщувати харчові відходи у закритих контейнерах, сконструйованих таким чином, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію.**
- 3. Дотримуватися відповідних положень законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів та/або мати договори щодо їх утилізації (знищення).**
- 4. Харчові відходи знищуються відповідно до законодавства.**
- 5. Необхідно мати договір та графік видалення відходів, спеціальні, щільні з захистом від шкідників, марковані з кришкою контейнери, виділені зони для контейнерів з відходами, розташовані не менше 10 м від зон постачання харчових продуктів та від вікон закладів на бетонній площадці, яка виступає з усіх боків по периметру на 1 м, повинні мати кришки, бути щільними, захист від шкідників, заповнюватися не більше ніж на 2/3 об'єму. Відходи повинні видалятися влітку не рідше 1 раз в 3 дні, взимку – 1 раз в тиждень. Після видалення відходів контейнери очищаються та дезінфікуються.**
- 6. Харчові відходи необхідно обробляти термічно або знезаражувати.**
- 7. Харчові відходи заборонено передавати чи іншим чином відчужувати на користь фізичних осіб.**

Документація

- перелік відходів;
- договір на видалення відходів;
- графік видалення відходів;
- план-схеми зон контейнерів для відходів, місць розміщення контейнерів для відходів на території;
- чек-листи/протоколи валідації та верифікації.



Графік видалення відходів

Тип харчових відходів	Місце розміщення контейнерів для зберігання відходів	Спосіб видалення відходів з приміщень потужності	Періодичність та спосіб видалення відходів з потужності	П. І. Б. відповідальної особи	Посада відповідальної особи
Харчові відходи					
Відходи пакувальних матеріалів					
Побутові відходи					

6. Програма-передумова НАССР «Контроль постачальників»

Метою програми-передумови є запобігання потраплянню на потужність оператора ринку небезпечних/непридатних харчових продуктів.

Заходи контролю постачальників:

1. Відповідальні за організацію харчування дітей у закладах загальної середньої освіти повинні встановити інших операторів ринку, які постачають їм харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом «крок назад» та забезпечити доступність такої інформації компетентному органу за його запитом.
2. Інформація про операторів ринку, які постачають харчові продукти, повинна зберігатися в закладі загальної середньої освіти протягом шести місяців після дня закінчення мінімального терміну придатності харчових продуктів або дати «вжити до...».
3. Постачальник харчових продуктів повинен мати державну реєстрацію потужності та транспорту засобу/для виробників/пакувальників харчових продуктів твердого походження-експлуатаційний дозвіл.
- 4 Гігієнічні вимоги до транспортних засобів повинні відповідати статті 44 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».



5. Для перевезення харчових продуктів, що швидко псуються, повинен використовуватись спеціалізований та відповідно обладнаний рухомий склад згідно з вимогами санітарних правил і нормативів. Рекомендується:

- завжди перевіряти температуру у транспортному засобі, а у разі сумніву - температуру в товщі харчового продукту, яка є критерієм відповідності;
- процес вхідного контролю розпочати в межах 10 хвилин після доставки харчових продуктів;

Перевезення готових страв повинно здійснюватися в герметичній упаковці (контейнері) та/або іншій тарі, з маркуванням.

Упаковка (контейнер) та/або інша тара, у тому числі зворотна тара, які є багаторазовими, повинні відповідати таким вимогам:

- бути виготовленими із гладких, нетоксичних матеріалів, придатних до миття;
- утримуватись у непошкодженому стані;
- бути стійкими до дії мийних та дезінфекційних засобів.

6. Харчові продукти перевозяться з дотриманням вимог щодо температурного режиму, який унеможливорює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, та забезпеченням такого розділення харчових продуктів, що унеможливорює їх забруднення.



Правила приймання харчових продуктів

- 1. Процес приймання харчових продуктів повинні проводити працівники з відповідними знаннями про поводження із харчовими продуктами (відповідні записи в інструкціях чи посадових інструкціях тощо).**
- 2. Описати правила приймання харчових продуктів (органолептичні випробування, температурні режими, супровідна документація тощо). Забезпечити навчання персоналу, який приймає харчові продукти, наявність товаро-транспортних накладних із супровідними документами (товарно-транспортними накладними, прибутково-видатковими накладними, приймальними актами та ін.; документами, що засвідчують належну якість товарів, або штампами на супровідній документації про відповідність якості товарів вимогам нормативно-правових актів - для вітчизняних товарів; для імпортованих харчових продуктів тваринного походження – міжнародний ветеринарний сертифікат, рослинного походження - сертифікат здоров'я, тропічних фруктів – фітосанітарний сертифікат.**

В документах, що підтверджують належну якість свіжої плодоовочевої продукції, повинно бути вказано про відсутність в продукції нітратів, радіонуклідів і пестицидів вище норм, встановлених МОЗ).

3. Переконатися, що під час постачання харчових продуктів немає ризику перехресного забруднення у транспортному засобі. Окреме транспортування готових до споживання та неперероблених харчових продуктів.

4. Приймати харчові продукти в межах терміну придатності.

5. переконатись у дотриманні температурних режимів під час транспортування чутливих до температури харчових продуктів, провести вимірювання та перевірити показники вимірювання, які зазначаються постачальником.

6. Звернути увагу на тривалість доставки, якщо виникають сумніви в дотриманні відповідних гігієнічних вимог під час транспортування.

7. Персоналу, який займається прийманням харчових продуктів, не потрібно заходити в чисту зону без дотримання заходів особистої гігієни (зміна одягу та взуття, миття рук);





8. Необхідно зняти зовнішнє пакування перед переміщенням харчових продуктів у виробничі приміщення харчоблоку. Зовнішнє пакування потенційно могло контактувати із брудними поверхнями. Зберігання харчових продуктів у зовнішньому (транспортному) пакуванні дозволяється лише в складських приміщеннях.

9. Якщо відбувається переміщення харчових продуктів з його первинного пакування в інші ємності, потрібно переконатися, що вони промарковані, та зазначено:

- найменування харчового продукту;
- термін придатності харчових продуктів;
- відомості про постачальника харчових продуктів / виробника.

10. Заморожені харчові продукти перевіряються у спосіб, щоб переконатися, що на упаковці немає слідів талої води.

11. Рекомендується при вхідному контролі на упаковках з харчовими продуктами, що є алергеном чи містять алерген, зазначати літеру "А" для звернення уваги працівників харчоблоку на наявність алергену та обережному поводженню з такими харчовими продуктами.



Документація

- потреба в харчових продуктах;
- план закупівлі харчових продуктів;
- перелік постачальників/виробників харчових продуктів, опис харчових продуктів, їх критичні межі;
- моніторинг вхідного контролю (візуально – ТТН, органолептично, температура в транспорті, товщі харчових продуктів);
- журнал контролю харчових продуктів, які надійшли від постачальника;

Журнал контролю харчових продуктів, які надійшли, заповнюється окремо для м'яса охолодженого, замороженого (яловичини, свинини, телятини, птиці, риби мороженої, молока, кефіру, сметани, сиру твердого, кисломолочного, м'якого, масло вершкового, яєць, інших з терміном «Вжити до...». Вказується назва харчових продуктів, постачальник, його реєстраційний номер, номер супровідних документів, кількість харчових продуктів, мінімальний термін придатності або «Вжити до...», оцінка якості – доброякісний/недоброякісний, загальний вигляд, колір, запах, розмір, маса/об'єм та підпис відповідальної особи.

- графіки, маршрути постачання;
- протоколи валідації та верифікації.



Методи візуального контролю та простих інструментальних досліджень

М'ясо	<u>Проба на свіжість м'яса</u> – прикласти до м'яса фільтрувальний папір, у свіжого м'яса буде легке зволоження <u>Проба на консистенцію</u> – надавіть пальцем на м'ясо, утворена ямка швидко вирівнюється. <u>Проба на запах</u> – проколоти товщу м'яса нагрітим ножом і визначити запах. <u>Проба вареного м'яса</u> – 30,0-50,0 грам м'яса нарізати кусочками залити водою, варити до готовності. Визначити прозорість, запах, колір, смак та стан жиру.
Ковбасні вироби (ковбаса, сосиски, сардельки варені вищого ґатунку)	Оболонка суха, не відстає від фаршу, консистенція – міцна, фарш рожевий. При зрізі ковбаса гарної якості повинна давати сльозу. Якщо на етикетці в складі вказано Е1200 – така ковбаса низької якості Реакція на вміст крохмалю – на свіжий розріз капнути 1-2 краплі йоду. Поява синього кольору свідчить про вміст крохмалю. Накрохмалені сосиски при варці розвалюються і вилазять з оболонки. Наявність повітряних кульок при розрізі свідчить про порушення технологічних умов – м'ясо мало велику вологість і його неодноразово розморожували. Відрізати шматочок ковбаси і трохи прижати, якщо виступають краплі жиру на зрізі то при приготуванні ковбаси використовувалося несвіже м'ясо. Шматок ковбаси, який сильно деформувався при стисканні містить невелику кількість м'яса. В склянку покласти 2-3 грами мілкої ковбасної маси, додати 5мл спирту і добре перемішати, через 10 хв., якщо є вміст барвників, рідина буде зафарбована. Якщо смажити ковбасу високої якості, вона не розшарується і не прилипне до пательні. Якщо при варці сардельок, вода стала рожевою - фальсифікат

Риба заморожена	<u>Візуально</u> – луска блискуча, щільно прилягає до тканин, жабра темно-червоного кольору. <u>Запах</u> – проба на ніж або шпилькою (нагрітий ніж вколоти в м'язеву тканину). Температура всередині мороженої риби -18°C до +5°C, охолоджена риба -1°C до -5°C. <u>Ступінь заморожування</u> – постукати дерев'яним предметом – добре заморожена риба має дзвінкий звук, підморожена – глухий. <u>Стан глазури</u> – не повинна відставати при легкому постукуванні.
Молокопродукти	
Молоко	<u>Візуально</u>: білий колір з легким жовтим відтінком, -натуральне молоко з синюватим відтінком – знежирене. <u>Кислотність</u>: індикаторний папірець (лакмусовий) синій – червоніє, червоний – змінює колір при підвищеній кислотності; -на смак; -проба кип'ятіння (звертається при кислотності >25-27°Т (норма 16-18°Т) <u>Метод краплі</u>: 1 краплю молока налити в прозорий стакан з водою. У цільного молока крапля осідає на дно, розбавлене – розпливається. <u>Проба зі спиртом</u> – змішати 1 ч.л. молока з 2-3 ч.л. спирту – вилити в блюдце . В цільному молоці з'являться пластівці через 5-7 секунд <u>Проба на соду</u> – в молоко додати 2-3 краплі оцтової чи лимонної кислоти. При наявності соди утворюються пухирці. <u>Проба на крохмаль</u> – з йодом. При синьому кольорі реакція позитивна. <u>Проба на інгібітори</u>: в стерильну ємкість налити 100мл молока, додати 1ст.л. свіжої сметани. Якщо через 3-4 год. молоко не скисло – реакція позитивна. <u>На натуральність</u>: змішати тепле молоко з теплою водою 1:1 – натуральне молоко збереться вверху в згусток.

Методи візуального контролю та простих інструментальних досліджень

Сметана	Продукт нанести тонким шаром на скло. При висиханні натуральна сметана утворить рівний білий шар, недоброякісна дасть темні плями. Проба з йодом на крохмаль. <u>Проба на натуральність:</u> в стакані гарячої води розчинити 1ч.л. сметани – натуральна одразу розчиняється, фальсифікована осідає на дно або при наявності рослинних жирів – плаватимуть пластівці. До 1 ч. ложки сметани додати 1 ч. ложку спирту. Натуральна сметана згорнеться, фальсифікована – розплавиться. <u>Проба на жирність:</u> при 20% жирність ложка в ємкості із справжньою сметаною вийнятою з холодильника буде стояти, якщо в 15% жирності ложка стоїть – в сметані є згущувачі. Термін придатності справжньої сметани до тижня.
Сир кисломолочний	<u>Візуально:</u> білий, може бути з кремовим відтінком, консистенція – м'яка або розсипчаста, злегка кислий на смак, термін зберігання до 48 год. Проба з йодом на крохмаль. Проба на додавання рослинних жирів : 1ч.л. сиру залити окропом. При розмішуванні якісний продукт згорнеться в клубочок, з рослинними оліями – розчиниться, залишивши дрібні м'які згустки. Покласти 1ст.л. сиру на суху чисту сковорідку – якісний сир згорнеться, з рослинними оліями – розплавиться. При кімнатній температурі фальсифікований пальмовою олією сир пожовтіє, утворить щільну скоринку, запах і смак не зміниться, натуральний не зміниться зовні, а смак стане кислим. Проба на соду з оцтовою кислотою або лимонною кислотою: 1ч.л. сиру розвести в 1/3 склянці води, додати кілька крапель оцтової кислоти. За присутності соди з'являться бульбашки.

Масло вершкове	<u>Проби на натуральність:</u> - опустити масло на поверхню гарячої води. Натуральне масло буде плавати на поверхні, підробка – опуститься на дно, а потім вспливе. - розплавити пробу при температурі 22-25°C, якщо плавиться – спред (натуральне 28-35°C); - м'яке масло з холодильника – фальсифікат; - натуральне масло з морозильної камери при нарізанні - кришиться. Температура в товщі масла фасованого +10°C
Кефір	На ємкості з натуральним кефіром при взбавтуванні можна побачити пластівці і кефірні «розводи». Проба з йодом Проба з оцтовою кислотою.
Тверді сири	Визначити рН за допомогою лакмусових папірців (норма 8-11)
Яйця	Свіже яйце опустити в склянку з водою. Воно повинно опуститися на дно, несвіжі будуть спливати. Міражні яйця можна визначити за допомогою включеної лампи(овоскопу) – висота повітряної камери діаметр I-II кат. – 4 мм, столові I кат. до 7 мм, II кат. – до 11 мм
Олія	Прозора при температурі +20°C Відстій у рафінованій олії – 0,2%, нерафінованій – не допускається.
Борошно	<u>Колір:</u>3-5 грам борошна посипати на чорний папір товщиною 3-4 мм. <u>Запах:</u> 3-4 грами борошна зігріти в долонях <u>Визначення металодомішок:</u> 1 кг борошна розсипати шаром 0,5 см, провести 3-4 рази магнітом(підйомна сила 12 кг), зібрані домішки зважити. Допустима межа ± 3мг/кг <u>Визначення шкідників:</u> Розсипати 1 кг борошна на білий папір, оглянути на наявність шкідників спочатку неозброєним оком, потім за допомогою лупи. <u>Визначення клейковини:</u> 25 грам борошна замісити з 12,5 грамами води, відкласти на 20 хв. Після чого промити холодною водою до чистої води. Зважують клейковину і розраховують за формулою $\% \text{ клейковини} = x \cdot 100 / 25,0$ Розтягнути клейковину на лінійку

Методи візуального контролю та простих інструментальних досліджень



Сухофрукти	1 кг сухофруктів розсипати на білий папір та оглянути на наявність шкідників. До проби сухофруктів прикласти фільтрувальний папір, він повинен залишитися сухим.
Чай	Чай повинен мати злегка солодкуватий смак та не мати запаху сіна, чайнки – однорідні, добре скручені
Мед	На фільтрувальний папір, паперову серветку викласти 1 ст. л. меду, папір повинен бути сухим. 1 ч. л. меду розчинити в 1 склянці теплої води – розчин повинен бути прозорим. Натуральний мед на смак злегка терпкий.
Крупи	<u>Запах:</u> 20 грам крупи помістити в тарілку та нюхати, глибоко вдихаючи або зробити пробну варку <u>Визначення металодомішок:</u> 1 кг круп розсипати шаром 0,5 см, провести 3-4 рази магнітом(підйомна сила 12 кг), зібрані домішки зважити. Допустима межа $\pm 3\text{мг/кг}$ <u>Визначення шкідників:</u> Розсипати 1 кг круп на білий папір, оглянути на наявність шкідників спочатку неозброєним оком, потім за допомогою лупи.
Овочі	<u>Визначення вільної землі</u> – залишок землі в ємкості в % <u>Прилиплої землі</u> – зважують 5 кг корнеплодів, промивають від землі і повторно зважують в % % дефектних корнеплодів
Згущене молоко	Згущене молоко легко стікає зі шпателя (ложки), залишки його витягуються в нитковидну змійку.

7. Програма-передумова НАССР «Маркування харчових продуктів та інформування споживачів»

Метою програми-передумови є надання споживачам передбаченої законодавством інформації про харчові продукти.

Необхідно здійснювати контроль маркування харчових продуктів відповідно вимогам **Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»**: висота малих літер повинна бути не менше 1.2 мм. Якщо площа упаковки менша за 80 см², то висота малих літер повинна бути не меншою від 0,9 мм. Окремо (кольором, шрифтом, іншим стилем) має бути виділена інформація про алергени та непереносимі харчові продукти, які містяться у складі харчового продукту. Інформація про назву, кількість харчового продукту та наявність спирту у дозуванні понад 1,2% має розміщуватися в одному полі видимості.



Обов'язкова інформація включає:

ВИМОГИ ДО МАРКУВАННЯ

1. Назву харчового продукту;

2. Фізичний стан харчового продукту;

(продукт сублімованої сушки, швидкозаморожений, концентрований, копчений, порошкоподібний, рідкий тощо), наприклад, «Ковбаса сирокочена».

3. Кількість (об'єм) харчового продукту;

4. Кількість інгредієнтів (склад) із зазначенням кількості в порядку їх зменшення.

Якщо твердий продукт перебуває в рідкому середовищі -зазначається також маса продукту без маси рідини.

Якщо харчовий продукт вкритий крижаною глазур'ю - маса харчового продукту не повинна включати масу крижаної глазури.

Якщо заморожений харчовий продукт реалізується у нефасованому стані (вкритий крижаною глазур'ю) – надається інформація про загальну кількість харчового продукту та кількість або питома вага крижаної глазури.

5. Позначку з «ГМО», якщо частка ГМО перевищує 0,9%, «без ГМО» проставляється за бажанням оператора ринку при підтвердженні відсутності ГМО;

Позначка «без глютену» застосовується у разі не перевищення 20 мг/1 кг загальної маси харчового продукту, «з дуже низьким вмістом глютену» -100мг/1 кг загальної маси харчового продукту.



6. Умови зберігання/використання (Для харчових продуктів, які потребують спеціальних умов зберігання та/або умов використання/після відкриття упаковки та інструкцію з використання або приготування);
7. Фактичний вміст спирту етилового (для напоїв із вмістом понад 1,2%);
8. Найменування та місцезнаходження оператора ринку відповідального за інформацію про харчовий продукт, для імпортованих харчових продуктів - найменування та місце знаходження імпортера;
9. Країну походження/місце походження (зазначається при реалізації м'яса свіжого, охолодженого, замороженого свинини, баранини, козлятини, м'яса свійської птиці та їстівних субпродуктів;
10. Поживна цінність - інформація про енергетичну цінність, вміст жирів, насичених жирів, вуглеводів, цукрів, білків та солі.



11.Термін придатності:

- для харчових продуктів, які швидко псуються, - мінімальний термін придатності або дата «вжити до»
- для харчових продуктів з терміном зберігання до трьох місяців - дата завершення мінімального терміну придатності зазначається словами: «Краще спожити до» вказується день і місяць;
- для харчових продуктів з терміном зберігання від трьох до вісімнадцяти місяців вказується «Краще спожити до кінця» і зазначається місяць і рік; для харчових продуктів з терміном зберігання понад вісімнадцять місяців вказується «Вжити до» і зазначається рік. Термін та умови зберігання можуть зазначатися з посиланням на місце де вони зазначені;
- для заморожених продуктів – зазначається фізичний стан словами та день, місяць, рік, наприклад «заморожений – день, місяць, рік»
- якщо харчовий продукт піддавався розморожуванню - зазначається «розморожений» і дата.





На фасованих харчових продуктах в упаковці або тарі невеликих розмірів (найбільша поверхня площі має не більше 10 см²) зазначається:

- **назва харчового продукту;**
- **алергени та непереносимі харчові речовини;**
- **кількість харчового продукту;**
- **мінімальний термін придатності або «Вжити до».**

До назви м'ясопродуктів, м'ясних напівфабрикатів у формі нарізаного м'яса, туш чи їх частин, рибопродуктів, готових рибопродуктів у формі шматків, порцій, філе, або цілих рибопродуктів вказується інформація про наявність доданої води у разі коли її питома вага більше 5% готового продукту.

До назви м'ясопродуктів, м'ясних напівфабрикатів, рибопродуктів, що складаються з різних шматків, які поєднані з іншими інгредієнтами, зокрема, з харчовими добавками та ензимами, які складають враження цілого шматка додається текст «сформоване зі шматків м'яса чи риби».

В ковбасах та сосисках в неїстівних оболонках вказується інформація про ці оболонки.





Документація

- перелік алергенів/неперносимих харчових продуктів;
- терміни придатності харчових продуктів, страв;
- список споживачів з особливими дієтичними потребами;
- чек-лист контролю маркування;
- протоколи валідації та верифікації.



8. Програма-передумова НАССР «Контроль технологічного процесу»

Мета програми-передумови забезпечення виготовлення та реалізації безпечних готових страв та харчових продуктів

Гігієнічні вимоги до харчових продуктів

Оператори ринку дотримуються таких вимог:

- забороняється прийняття об'єктів санітарних заходів (крім живих тварин), що використовуються для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною;
- первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення;
- харчові продукти повинні бути захищеними від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу;
- ведеться результативна боротьба із шкідниками і гризунами;
- дотримується температурний режим, який унеможливорює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів. Такий режим не повинен перериватися. Виключення щодо дотримання температурного режиму, який унеможливорює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, можливе протягом обмеженого періоду часу в процесі підготовки харчового продукту до перевезення, зберігання, продажу, сервірування харчових продуктів за умови, якщо це не спричиняє ризик здоров'ю споживачів;



- потужності з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів повинні мати належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів від неперероблених, у тому числі морозильні камери достатнього розміру;
- якщо харчові продукти мають зберігатися або пропонуватися до споживання при низьких температурах, вони повинні бути якнайшвидше охолоджені після стадії термічної обробки або останньої стадії виробництва до температури, яка не спричинить ризик здоров'ю споживачів;
- розморожування харчових продуктів здійснюється таким чином, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах. Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров'ю споживача. Якщо рідина, яка виникає внаслідок розморожування, може спричинити ризик здоров'ю, вона зливається у безпечний спосіб. Після розморожування харчові продукти утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів;
- небезпечні та/або неїстівні речовини, включаючи корми для тварин, чітко маркуються та зберігаються в окремих безпечних контейнерах. Умови термічної обробки харчового продукту, запроваджені оператором ринку, забезпечують нагрівання кожної частини харчового продукту, що обробляється, до визначеної температури протягом визначеного періоду часу.



Вимоги до зберігання харчових продуктів при кімнатній температурі:

- усі харчові продукти повинні зберігатися на чистих стелажах або в чистих шафах, в упаковці або в ємностях (контейнерах), дозволених до використання в харчовій промисловості та бути захищеними від прямих сонячних променів;
- сипучі харчові продукти, такі як борошно або крупи, потрібно зберігати в чистому, сухому та добре провітрюваному приміщенні, у закритих контейнерах;
- непридатні для використання та споживання харчові продукти потрібно зберігати окремо, щоб уникнути перехресного забруднення;
- рекомендована температура зберігання 10 - 21° С (у складі близько 25° С, і більше; зберігання при неконтрольованій температурі навколишнього середовища);
- фрукти та овочі, соління бажано зберігати в прохолодному приміщенні не на підлозі та окремо від харчових продуктів, що є готовими до споживання;
- коренеплоди потрібно зберігати в спеціально виділеному місці для уникнення перехресного забруднення;
- усі харчові продукти, які не зберігаються в оригінальній упаковці, повинні знаходитись у закритих ємностях (пластикові контейнери, фольга тощо) та бути маркованими (найменування харчового продукту, термін придатності, відомості про постачальника/виробника).



Вимоги до зберігання харчових продуктів в охолодженому стані:

- охолоджені харчові продукти необхідно зберігати при температурі в товщі продукту 5° С або нижче. Для цього рекомендується встановлювати температуру холодильників 4° С;
- холодильники не повинні бути переповнені, забезпечуючи циркуляцію холодного повітря;
- охолодженими зберігаються харчові продукти:
 - схильні до мікробіологічного забруднення з маркуванням "вжити до";
 - з відповідним температурним режимом, зазначеним на маркуванні;
 - які потрібно зберігати охолодженими після відкриття;
 - готові до споживання харчові продукти, такі як м'ясо, салати, десерти тощо;
- оператор ринку повинен забезпечити перевірку температури холодильного обладнання з відповідною періодичністю, але не рідше, ніж один раз на добу. Якщо існує тенденція до нестабільності температурних режимів у холодильних камерах, частоту вимірювань потрібно збільшити. Також необхідно регулярно перевіряти температуру, яка виведена на дисплеї холодильника, з показниками контрольного термометра;
- уникнення перехресного забруднення можливе шляхом зберігання неперероблених та готових до споживання харчових продуктів в окремих холодильниках. Якщо таких умов немає, то готові до вживання харчові продукти можуть зберігатися над непереробленими харчовими продуктами в одному холодильнику.



Розміщення харчових продуктів:



- перероблені або готові до споживання харчові продукти завжди зберігаються на верхній полиці (полицях);
- необроблені харчові продукти зберігаються на нижніх полицях у такому порядку (зверху вниз): риба, морепродукти, яйця; яловичина та свинина; м'ясо січене (фарш); м'ясо птиці;
- усі харчові продукти, які не зберігаються в оригінальній упаковці, повинні знаходитися в закритих ємностях (пластикові контейнери, фольга тощо) та бути маркованими (найменування харчового продукту, термін придатності, відомості про постачальника/виробника);
- харчові продукти, які зберігаються в охолодженому стані, повинні перебувати за кімнатної температури не більше ніж чотири години, після чого їх переводять у категорію харчових відходів.



Заморожені харчові продукти необхідно помістити в морозильну камеру одразу після доставки.



Морозильні камери повинні працювати при температурі -18° С.

Неперероблені та готові до споживання харчові продукти необхідно помістити в окремі контейнери та відмежувати в морозильній камері для уникнення перехресного забруднення.

Свіжі харчові продукти, які заморожуються на потужності, необхідно маркувати датою заморожування, щоб забезпечити їх використання протягом установленого терміну.

Морозильні камери необхідно розморожувати та очищати відповідно до рекомендацій виробника.



Якщо морозильна камера не працює належним чином, необхідно застосувати такі заходи:



- харчові продукти, які не розморозилися (затверділі та вкриті льодом), необхідно перемістити в іншу морозильну камеру. Якщо немає іншої камери - розморозити харчові продукти;
- харчові продукти, які почали розморожуватися (почали м'якнути та/або виділяти рідину), необхідно перемістити у відповідне місце, щоб продовжити розморожування для негайного використання;
- повністю розморожені харчові продукти (м'які) у відповідних випадках необхідно приготувати (наприклад, сире м'ясо, свійська птиця та риба) до їх повної готовності. Після приготування потрібно відразу використати харчовий продукт або охолодити чи заморозити його в безпечний спосіб. Якщо це неможливо, харчовий продукт вважається непридатним для використання;
- харчові продукти заборонено заморожувати повторно.



Вимоги до розморожування харчових продуктів

Потрібно зберігати м'ясо, свійську птицю, рибу, які розморожуються, в окремих контейнерах, щоб запобігти перехресному забрудненню. Після того як харчовий продукт було розморожене, його необхідно використати протягом 12 годин.

Для розморожування харчових продуктів
використовується один із таких методів:

- у холодильнику при температурі 5° С або нижче. Розморожувати сире м'ясо, сиру птицю та сиру рибу на нижній полиці та в окремих контейнерах;
- під проточною водою при 21° С або менше у спосіб, щоб уникнути контакту продукту з водою (контейнер, плівка). Якщо використовувати цей метод, харчові продукти рекомендовано готувати протягом чотирьох годин після виймання з морозилки;
- у процесі готування, якщо це передбачено технологічним процесом;
- у мікрохвильовій печі за умови негайного готування;
- готові до споживання харчові продукти рекомендовано розморожувати в холодильнику.



Вимоги до перевірки розморожування:



- перевірити наявність льоду в харчовому продукті рукою, шпажкою або зондовим термометром. Для готових до споживання харчових продуктів необхідно використовувати окремий термометр, який потрібно мити та дезінфікувати до та після використання;
- у разі розморожування свійської птиці потрібно перевірити гнучкість частин тушки;
- для уникнення перехресного забруднення необхідно забезпечити правильне вилучення рідини, яка виділяється з харчового продукту під час розморожування.



Харчовий продукт вважається термічно обробленим за умови досягнення температури 75°C у місці, що найдовше прогрівається (чи інші умови комбінації температури і часу: 70°C протягом двох хвилин, або нижча температура, за умови тривалішого часу, та якщо є підтверджені дані про відсутність ризику завдання шкоди споживачу і що продукт буде спожитий протягом 30 хвилин після оброблення).

Оператору ринку необхідно чітко визначити параметри термічного оброблення для досягнення температури 75°C у товщі продукту: температура обладнання, налаштування обладнання, час приготування, розмір порції. Потрібно запобігати контакту неперероблених харчових продуктів та готових до споживання харчових продуктів, наприклад, під час додавання харчових продуктів у гриль.

Повторне нагрівання означає нагрівання харчового продукту до температури не нижче, ніж 75°C у товщі харчового продукту. Розігрівання можна здійснювати лише один раз, розігрітий харчовий продукт повинен бути спожитим протягом 30 хвилин після його розігрівання.



Харчові продукти на лінії гарячої роздачі повинні утримуватися при температурі, вищій, ніж 63° С. Обладнання гарячої роздачі повинно використовуватися лише для цих цілей.

Харчовий продукт подається на гарячу роздачу лише після термічного оброблення. Якщо на гарячій роздачі немає контролю температури в харчовому продукті, він вважається непридатним через дві години після термічного оброблення.

Усі незапаковані харчові продукти подаються у спосіб, щоб запобігти перехресному забрудненню.

Залишок харчових продуктів заборонено змішувати з новим харчовим продуктом. Якщо новий харчовий продукт пропонується для обслуговування одночасно із старим продуктом, він повинен знаходитися в окремій ємності.



Документація

- журнал/чек-лист контролю температурних режимів холодильного обладнання;
- моніторинг контрольно-критичних точок;
- журнал бракеражу готових страв;
- протоколи валідації, верифікації.



ЖУРНАЛ контролю температурного режиму холодильного обладнання

Назва холодильного обладнання

№ з/п	Дата проведення виміру температури	Час проведення виміру температури	Показник температури в градусах С	Примітка	П. І. Б. особи, яка проводила вимір	Підпис особи, яка проводила вимір

РІЧНИЙ ГРАФІК ПЛАНОВО-ПОПЕРЕДЖУВАЛЬНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ

ПОГОДЖЕНО

Представник підрядної організації

ПІБ, підпис

«__» _____ 20 __ р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор магазину

ПІБ, підпис

«__» _____ 20 __ р.

№ з/п	Назва обладнання	№ інвентарний або заводський	Дата останнього ремонту (число, місяць)	Дата запланованого проведення робіт												Дата фактичного проведення робіт	Підпис особи, що проводила ППР
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		

ЖУРНАЛ ПОЗАПЛАНОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ

Вид робіт	Відомості про направлення на ремонт в інші організації / назва підрядної організації / ПІБ спеціаліста	Дата початку ремонту	Дата закінчення ремонту	Підпис особи, що проводила ремонт	Підпис представника магазину	



ОБЛІК ІНВЕНТАРІЮ					
Місце розташування, зберігання, використання_____					
Місяць, рік _____					
Предмет		Кількіст ь	Відповідальний за наявність та цілісність	Інформація про поломку, втрату чи заміну	
	Перевірів _____				



ПЕРЕЛІК МИЙНИХ ТА ДЕЗІНФЕКЦІЙНИХ ЗАСОБІВ (приклад)

Місяць, рік _____

Постачальник ТОВ
"Бетта-Сервіс"

Сфера застосування

Діюча речовина

Конц. робочого роз-ну, %

Засоби захисту

Наявність листа безпеки / сан-гіг висновку (так/ні)

Відповідальний за зберігання (ПІБ, підпис)



Засіб, що мало піниться, для щоденного чищення захищених покриттів підлоги. 1,5 л. Автоматичне дозування. Мін дозування 1:500(20мл/10л води). Мах дозування: 1:200(50мл/10л води)

Суміш ПАВ (алкілові спирти), що біологічно розкладаються. рН 8,5-9,0 (нейтральний)

0,2-0,5

Рукавички, окуляри (уникати потрапляння засобу в очі)

так (№602-123-20-3/34056 від 26.10.2017)



Засіб для чистки скляних, дзеркальних та інших водостійких поверхонь. Містить спирти. 1,5 л. Мінімальне дозування 1:500 (20мл/10л води). Дозування при використанні розпилювача: 1:50 (10мл/0.5л води).

Містить ЕУН208: 1,2-бензізотіазол-3 (2Н) -он (бензізотіа-золінон) рН конц-ту 8. рН розчину 7 (нейтральний)

0,2-2

Рукавички, окуляри (уникати потрапляння засобу в очі)

так (№602-123-20-3/34056 від 26.10.2017)

Об’єкти та засоби прибирання

Приміщення	Перелік об’єктів прибирання	Інвентар	Періодичність*	МіДЗ (зазначити № згідно форми ASNOVA–WT-Rec-3)	Відповідальна особа
Зона входу та виходу	Ганок	Щітка, совок, ручка телескопічна, тримач для мопа, mop	2 р/день	Мийний розчин для підлоги	Прибиральник
	Вхідні двері, вікна	Щітка для скла	1 р/тиждень	Засіб для скла	
	Килимок	Щітка, совок (сухе прибирання)	4 р/день	-	
	Урни для сміття	Пакет для сміття	За необхідності	-	
		Серветка	1 р/день	Мийний розчин	
Обідня зала	Підлога	Машинка для миття підлоги	1 р/день	Мийний розчин для підлоги	Прибиральник
		Ручка телескопічна, тримач для мопа, mop	3 р/день		
		Щітка, совок	За необхідності	-	
	Стіни	Mop, серветка	1 р/тиждень	Мийний розчин	Касир
	Меблі, столи	Щітка для меблів, серветка	1 р/день	Мийний розчин	
	Касова стрічка	Серветка	3 р/день	Мийний розчин	Прибиральник
	Візки, корзини	Щітка, серветка	1 р/тиждень	Мийний розчин	
		Серветка	1 р/день	Дез. розчин	
	Камери схову	Серветка	1 р/день	Мийний розчин	
	Турнікети	Серветка	1 р/день	МіДЗ	
	Стелажі з товаром	Серветка	1 р/день	Мийний розчин	
	Платформа ваг	Серветка	3 р/день	Дез. розчин	Прибиральник,
			За необхідності	Мийний розчин	гастроном
	Піддон лампи інсектицидної	Серветка	1 р/день	Мийний розчин	Прибиральник
Кухня	Підлога	Ручка телескопічна, тримач для мопа, mop	2 р/день	Мийний розчин	Прибиральник
	Робочі поверхні	Серветка	За необхідності	Мийний та дез. розчин	Гастроном
	Рукомийник, раковина	Щітка	2 р/день	Засіб для миття сантехніки	
	Слайсер	Серветка	2 р/день		
	Пароконвектомат	Щітка, серветка	1 р/день		

Об'єкти та засоби прибирання (продовження)

Приміщення	Перелік об'єктів прибирання	Інвентар	Періодичність*	
Туалет	Підлога	Ручка телескопічна, тримач для мопу, моп	1 р/2 години	
	Двері, стіни	Моп, серветка	1 р/день	
	Дзеркало	Щітка для скла	1 р/день	
	Рукомийник	Щітка	1 р/4 години	
	Унітаз	Йоршик для унітазу	1 р/2 години	
	Кран водопровідний, ручка дверна, кнопка унітазу	Серветка	1 р/2 години	
	Смітник	Пакет (заміна)	За необхідності	
	Витратні матеріали	Мило, дезінфектант для рук, туалетний папір, паперові рушники	1 р/2 години	
Роздягальня	Підлога	Ручка телескопічна, тримач для мопу, моп	2 р/день	
	Дзеркало	Щітка для скла	1 р/день	
	Шафи для одягу	Серветка	1 р/день	
	Стіни	Моп, серветка	1 р/тиждень	

* вказано мінімальну періодичність прибирання (не менше ніж), якщо є необхідність, прибирання проводиться частіше



Об'єкти та засоби прибирання (продовження)

Приміщення	Перелік об'єктів прибирання	Інвентар	Періодичність*	МідЗ (зазначити № згідно форми ASNOVA–WT-Rec-3)	
Складське приміщення	Підлога	Ручка телескопічна, тримач для мопу, моп	2 р/день	Мийний розчин	
	Стіни	Моп, серветка	1 р/тиждень	Мийний розчин	
	Полиці стелажів	Серветка	1 р/день	Мийний розчин	
Холодильна камера	Підлога	Ручка телескопічна, тримач для мопу, моп	1 р/день	Мийний розчин для холодильних камер	
	Стіни	Моп, серветка	1 р/тиждень	Мийний розчин для холодильних камер	
	Полиці стелажів	Серветка	1 р/день	Мийний розчин	
Коридор	Підлога	Ручка телескопічна, тримач для мопу, моп	2 р/день	Мийний розчин	
	Стіни	Моп, серветка	1 р/тиждень	Мийний розчин	

* вказано мінімальну періодичність прибирання (не менше ніж), якщо є необхідність, прибирання проводиться частіше



План –графік щоденного прибирання

[illegible]

План –графік щоденного прибирання (продовження)

№ п/п	Приміщення та вид прибирання		Періодичність	Дата і час проведення прибирання _____ місяця 20__ р.													
				9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	19.00	20.00	21.00	22.00
4	Туалет:																
	мити	підлогу	3 р/день		X				X						X		
		двері	1 р/день		X												
		стіни	1 р/день		X												
	очистити	дзеркала	1 р/день		X												
		раковини	1 р/день		X												
		унітаз	1 р/день		X		X		X		X		X		X		X
	перевірити наявність та поповнити за необхідності	паперові рушники	6 р/день		X		X		X		X		X		X		
		туалетний папір															
		засіб для миття рук															
засіб для дезінфекції рук																	
винести сміття по мірі заповнення																	
дезінфікувати дверну ручку, кнопку унітазу, кран водопровідний			3 р/день		X				X				X				
генеральне прибирання			щотижня														
5	Кімната для прийому їжі:																
	миття	підлоги	3 р/день				X			X			X				
		стін	1 р/день				X										
		столу	3 р/день				X			X			X				
	очищення	мікрохвильової печі	1 р/день				X										
		холодильника	1 р/день				X										
	протирання пилу			1 р/день				X									
	винесення сміття по мірі заповнення			3 р/день				X			X			X			

ЖУРНАЛ КОНТРОЛЮ ТЕМПЕРАТУРИ ТА ВОЛОГОСТІ У ПРИМІЩЕННЯХ СКЛАДУ ТА ТОРГОВОГО ЗАЛУ

[illegible]

**Любов і голод
правлять світом
Ф. Шиллер**



**В боротьбі між серцем та
головою перемагає шлунок
С. Єжи Лець**



**Їжею в старості є мудрість
дій в юності так, щоб в
старості не лишитися без їжі
Леонардо да Вінчі**



**Немає любові більш
щирої ніж любов до їжі
Б. Шоу**



Дякую за увагу!

