

Затверджую

« 16 »

Погоджую



Директор школи
Н.М.Мірянова
2020

Керівник групи НАССР
Л.В. Солтановська

« 16 » вересня 2020

ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА

Вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо

ППР-3

1. Мета та сфера застосування

1.1. Ця програма-передумова розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності Кінецьпільського ЗЗСО І- III ст. та реалізації вимог законодавства у сфері безпечності харчових продуктів.

1.2. Ця програма-передумова спрямована на дотримання вимог щодо планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо.

1.3. Положення цієї програми-передумови є обов'язковим для ознайомлення та виконання всіма співробітниками Кінецьпільського закладу, задіяними на виробництві.

1.4. Контроль за дотриманням програми-передумови здійснює директор .

2. Терміни та визначення

2.1 Інженерні мережі – внутрішні та зовнішні мережі водопостачання, каналізації, тепlopостачання, гарячого водопостачання, газопостачання, електропостачання

3. Встановлена відповідальність

3.1. Відповідальність за дотримання даної програми-передумови несе директор закладу.

3.2. Відповідальність за проведення профілактичних оглядів стану комунікацій та приміщень, організації та проведення ремонтних робіт покладається на завгоспа.

4. Опис процесу

Водопостачання

4.1. Кінецьпільський ЗЗСО для побутових та технологічних потреб, що пов'язані з виробництвом продуктів (у тому числі приготування мючох та дезінфікуючих розчинів, миття і ополіскування обладнання, інвентарю,

кухонного та столового посуду, сировини тощо) забезпечений водою, що відповідає вимогам Державних санітарних норм і правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» ДСанПіН 2.2.4-171-10.

4.2. Санітарно-гігієнічний та санітарно-технічний стан системи водопостачання задовільний.

4.3. Питна вода, що подається на побутові та виробничі потреби підлягає лабораторним дослідженням. Аналіз води проводять у відповідності до ДСанПіН 2.2.4-171-10.

4.4. Гаряче водопостачання здійснюється з використанням електроводонагрівачів.

4.5. Кількість води, що подається та її тиск повністю задовольняє потреби закладу. Гаряча та холодна вода підведена до всіх миєчних ван та раковин з встановленням змішувачів, а також до технологічного обладнання, де це необхідно.

4.6. Рукомийники (станції для миття рук) облаштовані сантехобладнанням, яке підтримується у належному стані. Кожен рукомийник забезпечений миючим та дезінфікуючим засобами з дозаторами та паперовими рушниками. Використовувати тканинні рушники заборонено.

4.7. Біля рукомийника в наявності наочна інформація щодо правил миття рук. В санвузлах біля рукомийників додатково розміщена інформація з вимогою помити руки після відвідування санвузла.

4.8. Збирання виробничих та побутових стічних вод проводиться окремими системами каналізації з самостійними випусками в централізовану мережу. Передбачені гідравлічні затвори для попередження проникнення запахів з каналізаційної мережі. У виробничих приміщеннях та миєчних відділеннях встановлені трапи з нахилом підлоги до них.

Опалення

4.10. Всі нагрівачі прилади в робочому стані, доступні для очищення від пилу.

Вентиляція.

4.11. Виробничі приміщення закладу обладнані системами вентиляції.

4.12. Рух повітря іде з «чистої» зони до «брудної» для зниження ризику перехресного забруднення продукції через повітря.

Освітлення

4.13. Освітлення виробничих та допоміжних приміщень повинно відповідати діючим санітарним вимогам до природного та штучного освітлення.

4.14. Всі приміщення Кінецьпільського закладу забезпечені належним рівнем освітлення. Перевага надається природньому освітленню. Забороняється захаращувати світлові отвори тарою як з середини, так і зовні будівлі, також замінити скління фанерою, картоном тощо. Скло має бути ціле, забороняється використовувати зіставні частини скла.

4.15. Світильники з люмінесцентними лампами повинні мати захисну сітку, розсіювач або спеціальні лампові патрони, які виключають можливість випадання ламп зі світильників; світильники з лампами розжарювання-суцільне захисне скло. Для освітлення приміщень з відкритими технологічними процесами світильники слід розміщувати так, щоб уникнути можливості попадання їх уламків у продукт. Забороняється розміщувати освітлювальні прилади над котлами, плитами і т.д.

4.16. З метою підвищення рівня освітленості у виробничих приміщеннях закладу громадського харчування застосовуються світлі кольори для оздоблення.

4.17. Для загального освітлення виробничих приміщень слід застосовувати переважно світлодіодні, люмінесцентні лампи, лампи розжарювання. У приміщеннях, які тимчасово відвідує обслуговуючий персонал (складські приміщення, санвузли тощо) слід використовувати лампи розжарювання (з метою забезпечення рівня освітленості відразу після включення).

4.18. Електропостачання виробничих приміщень закладу здійснюється шляхом під'єднання до міських мереж .

4.19. Всі комунікації повинні підтримуватися у належному стані. На підприємстві розроблений графік огляду стану комунікацій та приміщень з метою виявлення невідповідностей (1 раз на місяць) та планування проведення планових ремонтних робіт. Всі виявлені невідповідності записуються в «Журналі ремонтних робіт». В цей журнал також записують виявлені невідповідності, виявлені в процесі функціонування потужності для проведення невідкладного ремонту