

Директор школи



Затверджую

Н.П. Мірянова

« 16 » вересня 2020

Погоджую

Керівник групи НАССР

Л.В. Солтановська

« 16 » вересня 2020

ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА

Програма-передумова щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень

ППР-5

1. Мета та сфера застосування

1.1. Ця програма-передумова розроблена відповідно до потреб виробничої діяльності закладу та реалізації вимог законодавства у сфері безпеки харчових продуктів.

1.2. Ця програма-передумова спрямована на дотримання вимог щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання, виробничих, допоміжних, побутових приміщень.

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

1.4. Контроль дотримання положень програми-передумови здійснює керівник групи НАССР.

2. Терміни та визначення

1. Сухе прибирання (механічна очистка) – збір сміття і відходів, очищення шкребками і серветками.

2. Попереднє очищення – ополіскування поверхонь водою (рекомендується температура 35–45 °С) для видалення слабо адгезірованих (прикріплених) і розчинних у воді забруднень.

3. Основне очищення – видалення забруднень, що залишилися, з використанням розчинів відповідних мийних засобів.

4. Ополіскування – видалення залишків забруднень і мийних засобів водою питної якості.

5. Дезінфекція – знищення мікроорганізмів із використанням різних засобів.

6. Остаточне ополіскування – видалення залишків дезінфекційних засобів водою питної якості.

7. Сушіння – видалення води з метою попередження ризиків мікробної контамінації та корозії.

3. Установлена відповідальність

3.1. Відповідальність за розроблення порядку та періодичності виконання

санітарної обробки виробничого цеху, обладнання та інвентарю несе директор закладу.

3.2. Відповідальність за здійснення контролю якості прибирання несе старший повар.

3.3. Відповідальність за планування та своєчасне замовлення інвентарю та мийних засобів несе директор закладу.

4. Опис процесу

4.1. Належний санітарний стан виробничих приміщень, інвентарю та обладнання підтримується шляхом:

поточного прибирання 2 рази на день (на початку та в кінці зміни) санітарних днів та генерального прибирання 1 раз на тиждень та позапланового прибирання за необхідністю.

4.2. Прибирання здійснює технічний працівник.

4.3. Під час санітарної обробки виробничих приміщень, інвентарю, обладнання працівники повинні дотримуватися інструкцій з охорони праці.

4.4. Щоб роботи із санітарної обробки були ефективними, потрібно пам'ятати: вода для приготування розчинів повинна бути чистою, інвентар для санітарної обробки повинен бути справним, промаркованим і чистим, крани, труби та мийки повинні бути справними й чистими.

4.5. Перелік інвентарю, який застосовують на підприємстві наведено нижче:

1. щітки для чищення поверхонь;
2. ганчірки;
3. губки для миття посуду;
4. швабри;
5. йоржики.

4.5.1. Губки для миття посуду, ганчірки, щітки, йоржики після миття посуду, кухонного інвентарю й столів промивають, перуть із мийним засобом, прополіскують і висушують, при зношенні своєчасно замінюють на нові.

4.6. Поточне прибирання

4.6.1. Поточне прибирання охоплює прибирання пилу, бруду з робочих поверхонь; миття підлоги; миття посуду; миття інвентарю; прибирання холодильнику, духової шафи та плити.

4.6.2. Принцип «Чистити по ходу» застосовується на підприємстві та передбачає прибирання робочої зони у ході роботи.

4.6.3. У разі зупинення робочого процесу більш, ніж на годину інвентар та обладнання ополіскується, інвентар для роботи із сиром м'ясом та рибою – дезінфікується.

4.6.4. Санітарна обробка робочих місць протягом та у кінці зміни здійснюється в такому порядку:

- видалення значного сміття з поверхонь;
- застосування розчину очищувальних засобів для розм'якшення бруду та бактеріальної плівки та утримання їх у розчині або у суспензії;
- споліскування водою залишків очищувального засобу;
- сухе очищення або інші прийнятні методи для видалення та збирання залишків та сміття;
- коли необхідно, дезінфікування з подальшим споліскуванням, відповідно до інструкції застосування дезінфікуючого засобу.

4.6.5. Миття та дезінфекція холодильника складаються з операцій:

- перед тим як приступити до миття холодильника, слід вимкнути живлення;
- вимити вручну зовнішні стінки, внутрішні поверхні камер

і обладнання теплою водою з невеликою кількістю миючого засобу. Не можна використовувати пароочисники. Не можна використовувати абразивні губки. Не вживати концентровані засоби для чищення, абразиви засоби та засоби для чищення на основі кислот, а також розчинів;

- рекомендується користуватися м'якими тканинними серветками і миючими засобами загального призначення з нейтральним значенням рН. Для догляду за внутрішніми стінками камер холодильника застосовувати тільки сумісні з продуктами миючі засоби.

- після звичайної мийки холодильника рекомендується обробити деталі з нержавіючої сталі спеціальними миючимизасобами для нержавіючої сталі; слідкувати, за тим, щоб під час мийки холодильника вода не попала у вентиляційні решітки або на елементи електроустаткування. Також не допускати попадання води з миючим засобом в дренажний отвір системи автоматичного розморожування;

- витерти поверхні холодильника насухо;

- полиці і дверні стелажі для мийки можна витягти з холодильника. З скляних полиць зніміть обробку торців і боковин;

- як можна частіше прочищати дренажний отвір на задній стінці холодної камери. При необхідності використовувати для цього тонкий предмет, наприклад, ватний тампон або аналогічний пристрій;

- після завершення робіт по догляду можна включати холодильник в мережу.

4.6.6. Миття холодильника відбувається щоденно, про що робиться відповідна відмітка у чек-листі (додаток 1).

4.6.7. Миття та дезінфекція тари для збору сміття відбувається щоденно.

4.6.8. Інструкція з миття кухонного посуду та інвентарю розміщена у приміщенні для миття столового та кухонного посуду. у додатку 2.

4.7. Генеральне прибирання та санітарні дні

4.7.1. Генеральне прибирання та санітарні дні проводяться згідно з періодичністю – санітарний день щотижня, генеральне прибирання – раз на місяць. Журнали реєстрації генеральних прибирань знаходяться у додатку 3.

4.7.2. Генеральне прибирання включає:

- видалення жирових і інших плям зі стін, фасаду меблів;
- миття витяжки, плити, іншої великогабаритної кухонної техніки зовні;
- миття плит, холодильників і т.д. всередині;
- мийка освітлювальних приладів;
- миття столів;
- миття підлоги, плінтусів;
- знепилювання дверей, опалювального обладнання, підвіконь.

4.7.3. Записи щодо генерального прибирання здійснюються у журналі за формою, викладеною у додатку 4.

4.8. Правила використання інвентарю

Інвентар для прибирання повинен відповідати таким вимогам:

– бути ергономічним, сучасним за конструкцією й технічними параметрами;

– мати чітке маркування «підлога», «стіни», «устаткування». Із зазначенням призначення приміщення або кольоровим маркуванням з урахуванням функціонального призначення; для очищення стоків, каналів, туалетів повинен бути передбачений окремий інвентар;

– використовуватися тільки за призначенням;

– піддаватися знезараженню, очищенню та сушінню після використання.

Для цих цілей допускається застосування автоматичних пральних і сушильних машин; зберігатися впорядковано в шафах, на стелажах або візках у спеціально виділених приміщеннях підприємства.

Зберігання прибирального інвентарю, призначеного для прибирання туалету, має здійснюватися в умовах, що виключають вільний доступ до прибирального інвентарю. Інвентар для прибирання необхідно замінити в таких випадках:

– коли волокна щіток сплутані або розпушені;

– коли щітка знебарвлена та після миття її початковий колір не відновлюється;

– коли щітка візуально значно пошкоджена;

– коли ручка зламана або має якісь ознаки пошкодження.

4.9. Охорона праці

Під час проведення санітарної обробки працівники повинні дотримуватися правил охорони праці:

- перед роботою з кухонним обладнанням ознайомитися з його правилами збірки, розбирання, замінних механізмів;

- зберігати інвентар згідно з класифікацією; не допускати перехресного зберігання скляного і столового посуду з кухонним;

- при роботі з пательнями та каструлями використовувати тільки сухі рукавиці;

- не відкривати двері теплового обладнання різкими рухами, поки не вийшов жар;

- правильно піднімати важкі предмети, щоб уникати травм спини;

- не складати ножі у раковини; чисті тримати тільки на магнітному тримачі;

- користуватися ножами охайно, носити їх кінцем леза униз, класти плоско, а не лезом у верх.

- слідкувати, щоб підлога на кухні була чистою та сухою, вимиту підлогу протирати насухо; при розливанні жиру чи масла посипати підлогу кам'яною сіллю, вчасно прибрати жир з підлоги;

- виключити різкі рухи на кухні;

- проводити чищення, миття, розборку обладнання тільки після вимкнення з мережі;

- дотримуватися основних правил техніки безпеки при роботі з механічним та тепловим обладнанням;

- при роботі з мийними та дезінфікуючими засобами дотримуватися інструкції по дотриманню дозування, працювати лише у гумових рукавичках.

4.10. Робота з дезінфікуючими розчинами

4.10.1. Зберігання мийних, чистяться засобів і засобів дезінфекції потрібно проводити в тарі (упаковці) виробника з етикеткою, в умовах, регламентованих нормативними документами на кожен засіб, в спеціально призначених

приміщеннях або спеціальних шафах. Забороняється зберігати мийні, чистячі засоби та засоби дезінфекції разом з сировиною і готовою продукцією. Тарні етикетки потрібно зберігати весь період використання на підприємстві дезінфікуючих засобів.

4.10.2. Під час приготуванні робочих розчинів дезінфікуючих засобів необхідно використовувати індивідуальні засоби захисту відповідно до інструкції виробника. Розчини засобів дезінфекції потрібно подавати в виробничі приміщення в кількостях, що не перевищують змінної потреби.

4.10.3 Інструкції по роботі з мийними та дезрозчинами подані у додатку 5.

4.10.4. У разі пролиття розчинів робочі поверхні повинні бути очищені, а вся продукція, яка була піддана дії розчинів і визначена, як небезпечна, повинна бути утилізована. До моменту утилізації продукція (сировина) маркується надписом «Не використовувати!». У разі утилізації потенційно небезпечної продукції складається Акт списання сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

4.10.5. Після повного прибирання можна відновлювати виробничий процес.