

1. ПРОГРАМА-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень СЗШ № 9

Всі приміщення харчоблоку закладу поділяються в залежності від призначення на:

- виробничі (зона переробки м'яса та риби, варочний цех з лінією сирих продуктів та лінією готових продуктів, мийне відділення);
- складські (комора для зберігання овочів, комора для сипучих продуктів);
- побутові (санвузол, гардероб).

Планування всіх приміщень раціональне, сприяє правильній організації праці, відповідає санітарним вимогам за призначенням, забезпечує можливість проведення ремонтних робіт, прибирання, миття та допоміжних процесів.

Відповідно до санітарно-гігієнічних вимог планування приміщень забезпечує послідовність і потоковість технологічних процесів, а також найкоротший шлях проходження сировини з моменту його отримання до випуску готової продукції. Не допускається перехрещення потоків сировини і готової продукції, брудного і чистого посуду, тари, процесу вивезення відходів що виключає можливість зараження їжі мікробами і виникнення харчових інфекційних захворювань і харчових отруень.

Приміщення харчоблоку має:

- Схему території закладу із назвами об'єктів та будівель (додаток 1);
- Схему розташування приміщень та обладнання харчоблоку (додаток 2).

Вимоги до оздоблення приміщень:

Оздоблення приміщення харчоблоку відповідає певним вимогам. Внутрішнє оздоблення приміщень без зайвих архітектурних деталей, що дозволяє уникнути накопичення пилу.

На плані території закладу наведені схеми руху транспорту з сировиною, відходами, позначено місце утворення відходів виробництва (сміттєзбірник) (додаток1).

Всі приміщення, зазначені на планах, ідентифіковані, визначені їх призначення:

- м'ясний цех (переробка м'яса та риби);
- варочний цех (злініями сирих і готових продуктів);
- мийка.