

РОБОЧА ПРОГРАМА
стану приміщень, обладнання,
проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання,
калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від
забруднення та сторонніх домішок

Область застосування: комплекс заходів спрямованих на дотримання вимог до стану приміщень, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок.

Перелік робочого інструктивного матеріалу:

1. Проектна документація приміщення харчоблоку.
2. Вимоги до проектування та оздоблення приміщення харчоблоку та допоміжних приміщень.
3. Графік проведення ремонтних робіт приміщення харчоблоку.
4. План технічного обслуговування приміщення, обладнання.
5. Журнал контролю технічного обслуговування приміщень, обладнання - чек лист технічного обслуговування.
6. Журнал калібрування обладнання.
7. Графік періодичності прибирання, миття, дезінфекції, дезінсекції приміщень та обладнання (відповідальні особи).
8. Журнал контролю якості та періодичності прибирання, миття, дезінфекції, дезінсекції приміщень та обладнання (відповідальні особи, контроль).

Оздоблення приміщень:

На харчоблоці немає зустрічних потоків сирової і готової продукції. Харчоблок забезпечений достатньою кількістю холодної і гарячої проточної води. Санітарний одяг для працівників харчоблоку (халати, фартухи, хустки, ковпаки тощо) замінюються при забрудненні. Харчоблок закладу освіти має окремий вихід назовні. Поверхня стін усіх приміщень гладка, стійка до вологи, миючих і дезінфекційних засобів, що забезпечує можливість прибирання вологим способом.

Кухня обладнана і оснащена:

- Технологічним обладнанням:
 - плитою;
 - духовою шафою;
 - електричною сковородою;
 - м'ясорубкою;
 - овочерізкою;
 - столами для обробки продуктів харчування;
 - шафами;
 - стелажми.

- Виробничими столами, які мають покриття з нержавіючої сталі (без швів на робочій поверхні із закругленими краями), а також маркування окремо для сирової і готової продукції (для м'яса, риби, овочів тощо).

- Холодильним обладнанням (холодильники побутові) з термометрами для контролю температурного режиму під час збереження продуктів харчування.

- Посудом різного розміру і призначення (каструлі, сковороди, відра, ополонки розливні, лопатки дерев'яні, виделки, ложки, мірний посуд тощо), виготовленим з нержавіючої сталі, алюмінію.

- Засобами вимірювання (терези товарні, гастрономічні), що промарковані окремо для сирової та готової продукції.

- Інвентарем: наборами дощок, виготовлених з твердих порід дерева, з гладкою поверхнею та ножів, що марковані відповідно до призначення ("МС" - м'ясо сире, "МВ" - м'ясо варене, "РС" - риба сира, "РВ" - риба варена, "РОс" - риба оселедець, "ОС" - овочі сирі, "ОВ" - овочі варені, "Салат" - для салату з сирих або квашених овочів, "Г" - гастрономія (для гастрономічних виробів: сир твердий, ковбаса тощо), "Х" - хліб, "Т" - тісто).

На харчоблоці в наявності інструкції щодо правил миття кухонного посуду, інвентарю та обладнання. Використовуються мийні засоби, які отримали позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи з визначенням сфери застосування у навчальних закладах.

Усі приміщення харчоблоку щодня прибираються (витирати пил, мити підлогу тощо) з мийними засобами, які мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи із зазначенням сфери застосування у навчальних закладах. Один раз на місяць проводиться генеральне прибирання (опалювальних приборів, підвіконь, стін тощо) із застосуванням мийних і дезінфекційних засобів відповідно до інструкцій з використання цих засобів, які мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи із зазначенням сфери застосування у навчальних закладах та зареєстровані в установленому порядку. Біля раковин для миття рук працівників харчоблоку в наявності мило, паперові рулонні рушники або індивідуальні серветки. Мийні і дезінфекційні засоби необхідно зберігати в маркірованому посуді у спеціально виділених місцях без доступу світла, які недоступні для дітей.

Інвентар для прибирання приміщень (тази, відра, щітки, швабри, йоршики, ганчірки) марковані. Тази, відра, швабри підписані масляною фарбою і закріплені за кожним з цехів, складами, туалетом. Інвентар для прибирання туалету підписано червоною фарбою.

На вікнах харчоблоку в наявності сітки від мух. Забезпечена недоступність приміщень для гризунів. Дезінсекція, дезінфекція та дератизація проводяться із суб'єктами господарської діяльності, які мають відповідну ліцензію на право проведення даного виду робіт.

Вхід до приміщень харчоблоку заборонено стороннім особам, за винятком осіб, які здійснюють контроль або нагляд, за умови використання ними санітарного одягу.

На харчоблоці категорично забороняється виготовляти харчову продукцію не для потреб навчального закладу та використовувати приміщення не за призначенням.

Під час роботи харчоблоку категорично забороняється проведення ремонтних робіт. Після проведення будь-яких ремонтних робіт на харчоблоці проводиться генеральне прибирання приміщень (незалежно від графіка прибирань).

□ **Обладнання:**

Все обладнання харчоблоку включено до відповідного переліку основного технологічного обладнання, справне, чисте і знаходиться в робочому стані.