

РОБОЧА ПРОГРАМА ЩОДО ПЛАНУВАННЯ ТА СТАНУ КОМУНІКАЦІЙ

I. Система вентиляції

1. Організувати забезпечення належних засобів для природного та механічного вентилявання, зокрема для:
 - мінімізації забруднення харчових продуктів, що переносяться повітрям (через краплі конденсату тощо);
 - контролювання навколишньої температури;
 - контролювання запахів, що можуть вплинути на придатність харчових продуктів;
 - контролювання вологості.
2. Проаналізувати спроектовану систему вентилявання на харчоблоці а саме, щоб повітря не пересувалося із забруднених зон у чисті, тобто із різним гігієнічним статусом, щоб можна було належним чином обслуговувати, а саме доступними до очищення, зміни фільтрів, розташування фільтрів в вентиляційній системі, передбачити максимально близько до точки їх використання, аби вони були легкодоступні. Вентиляція (природна або механічна) повинна видаляти надлишок або небажаний пар і запах (додаток).
3. Організувати проведення інструментальних досліджень приміщення харчоблоку на вміст CO₂ відповідними організаціями, які мають дозволи (повинен бути не більше 0,07%, запиленість – 1,75 млн. пилинок у 1 м³ повітря, окислюваність повітря – 6-9 мг O₂ в 1 м³, кількість мікроорганізмів – 4000 в 1 м³ повітря взимку, гранично допустима концентрація аміаку – 0,1 мг/м³, фенолу – 0,006 мг/м³, формальдегіду – 0,003 мг/м³).
Відносна вологість повітря на харчоблоці повинна бути – 60-70%.
4. Природна вентиляція приміщень харчоблоку здійснюється через вентиляційні канали окремої системи вентиляції.
5. На харчоблоці організувати проведення дослідження метеорологічних факторів - температури повітря, відносної вологості, швидкості руху повітря м/сек за відповідними методиками.
6. Проводити атестацію робочих місць працівників харчоблоку (кухаря, шеф-кухаря, кухонного робітника) 1 раз на 5 років на виконання Закону України «Про пенсійне забезпечення», постанови КМУ від 01.08.1992 року № 442 «Про порядок проведення атестації робочих місць за умовами праці» з метою оцінки умов праці та реалізації прав працівників на пільги та компенсації (висвітлені в Колективному договорі від 25.04.2017р.) залежно від шкідливих та небезпечних виробничих факторів, розроблення і реалізації організаційно-економічних та соціальних заходів щодо поліпшення умов трудової діяльності.(Матеріали атестації)

7. В приміщенні харчоблоку вентиляція штучна. Контролювати її робочий стан в приміщенні, де здійснюється робота з харчовими продуктами, в допоміжних та побутових приміщеннях.
8. Дотримуватись інструкції з техніки безпеки, охорони праці, пожежної безпеки при користування штучної електричної вентиляції.

II. Система водопроводу (водопостачання, водовідведення)

1. Проаналізувати проектування та належний стан системи водопостачання та водовідведення, якщо потрібно, спланувати ремонтні заходи, графік прибирання та дезінфекції.
2. Контролювати, аби харчоблок був постійно забезпечений достатньою кількістю холодної (гарячої) проточної води.
3. Усі водопровідні труби, шланги та інші з'єднання, які можуть спричинити забруднення, сконструйовані належним чином для стійкості до фізичного розриву, обладнані ефективними пристроями проти протікання та для запобігання стоку використаної води, щоб уникнути нанесення специфічної шкоди.
4. Водопровідні труби встановлені достатнього розміру, а водопровідна система – відповідного планування: вона належним чином встановлена й правильно експлуатується для:
 - транспортування достатньої кількості води до необхідних місць;
 - виведення відходів;
 - запобігання перетворенню в джерело забруднення харчових продуктів, водопостачання, посуду, або створення антисанітарних умов;
 - забезпечення адекватного стоку води з підлоги, скрізь, де підлоги миються водою;
 - забезпечення відсутності зворотного відтоку.
5. Відпрацьована вода відводиться з дотриманням вимог санітарії та гігієни. Проаналізувати спроектовану систему дренажу, щоб полегшити прибирання і мінімізувати ризик забруднення харчових продуктів.
6. Системи внутрішньої господарсько-фекальної (побутової) і виробничої каналізації роздільні. Прокладання побутової каналізації через приміщення, призначені для зберігання сировини, допоміжних матеріалів та тари, виробництва стічних вод на підлогу, в відкриті лотки і дренажі не допускається. (схема у Додатку)
7. На харчоблоці, його підлоги є ухил у каналізацію (зливні трапи з нахилом підлоги до отвору трапа не менше 0,03%). Отвори трапа закриті решітками. В місцях приєднання до каналізаційної мережі є повітряний розрив не менше 20 мм від верху приймальної воронки.
8. При розміщенні на харчоблоці картоплечистки слід передбачити обладнання мезгозбірника, що сприятиме запобігання засмічуванню каналізаційної системи (р. Vп.5.6 СР).

9. Заборонити проведення стоків побутової каналізації через виробничі приміщення харчоблоку.
10. Складено договір з надання послуг з централізованого водопостачання та водовідведення згідно «Правил користування системами централізованого комунального водопостачання та водовідведення в населених пунктах України». Виконавець повинен проводити обстеження водопроводу та каналізації, систем та приладів, пристроїв, відбирати проби стічних вод.

III. Система освітлення та електропостачання

1. Проаналізувати системи освітлення та електропостачання харчоблоку, які повинні відповідати санітарним нормам і правилам, гігієнічним нормативам. Призначити відповідальну особу за електрогосподарство наказом. Основні приміщення харчоблоку повинні мати природне освітлення. Моніторити тривалість інсоляції, яка повинна бути не менше 3 годин на день. Мінімальний коефіцієнт природної освітленості має становити не менше 1,5% (КПО). Без природного освітлення можуть функціонувати комори, туалет для персоналу харчоблоку, роздягальня для працівників харчоблоку, душова.
2. Не допускати встановлення захисних ґрат. Світловий коефіцієнт (СК) повинен бути 1:4-1:5 для основних приміщень харчоблоку. Встановлювати металопластикові вікна, що мають позитивний висновок Держпродспоживслужби.
3. При односторонньому розташуванні вікон коефіцієнт заглиблення приміщення харчоблоку повинен бути не менше 1:2. Глибина приміщення має бути не більше 6 м.
4. Для захисту від прямих променів сонця, запобігання перегрівання приміщень харчоблоку на вікнах передбачено вертикальні жалюзі. Висота вікон становить 1,70 м. Підвіконня від підлоги знаходиться на відстані 0,8 м, ширина простінків між вікнами 0,9 м.
5. Вікна регулярно мити згідно графіку генерального прибирання. На підвіконні не дозволяється нічого розміщувати.
6. Джерела штучного освітлення повинні забезпечувати достатнє та рівномірне освітлення згідно додатку 2 п.5 СР- відповідати нормативу штучної освітленості харчоблоку – 200 лк (0,8 м над підлогою), туалетна, душова, роздягальня , комори – 75 лк (на підлозі).
7. Перевагу надавати енергозберігаючим лампам.
8. Світильники мають захисну арматуру. Не допускається розміщення світильників над плитами, технологічним обладнанням, виробничими столами харчоблоку.
9. Організувати лабораторний контроль рівня освітленості, який проводити не рідше 1 разу на рік (Санітарний регламент для дошкільних навчальних закладів, затверджений наказом МОЗ України 24.03.2016 № 234, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 14.04.2016 р. № 563/28693 , далі СР) та підписання щорічного

договору з відповідними юридичними особами, які мають сертифікат та дозвіл на проведення відповідних робіт. Висновки слід оформлювати протоколом проведення досліджень освітленості робочих зон у відповідності до ДСТУБ 2.2.6-97 ,ГОСТ 24940-96 « Будинки і споруди. Методи вимірювання освітленості», СР № 234 засобами, які пройшли повірку (портативний люксметр testo 540 (№ 39076996/709), тощо).

10. Висновок повинен відповідати стандартам, а саме – за результатами інструментальних вимірів коефіцієнт відповідає нормі, давати оцінку за «Гігієнічною класифікацією праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу», затвердженого наказом МОЗ України від 08.04.2014 № 248.
11. Проводити оцінку ризиків для безпечності харчових продуктів, які можуть з'явитися через неналежне електропостачання, і за необхідності розробляти коригувальні заходи для їх усунення.
12. Організовувати проведення перевірки ізоляції силових кабелів живлення електропроводки організаціями, які мають дозвіл на проведення цих робіт. Ізоляцію вимірювати відповідними приладами, які пройшли повірку (мегометр МОм, наприклад) Протокольно слід оформлювати перевірку ізоляції та щитових.
13. Проводити постійний контроль за контуром заземлення (3,8 норма) Величина опору контуру заземлення повинна відповідати нормі згідно ПТЭЭП, додаток 1 т.25 п.3.