

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

УДК 006.015.5:373(477.411)

ПОГОДЖЕНО

Декан факультету
харчових технологій та управління
якістю продукції АПК

Баль-Прилипка Л.В.

« » _____ 2023 р.

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ

Завідувач кафедри
стандартизації та сертифікації
сільськогосподарської продукції

Толок Г.А.

« » _____ 2023 р.

МАГІСТЕРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Розроблення елементів НАССР в умовах загальноосвітнього
навчального закладу Голосіївського р-ну, м. Києва»

Спеціальність: 152 «Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка»

Освітня програма – «Якість, стандартизація та сертифікація»

Орієнтація освітньої програма – Освітньо-професійна програма

Гарант освітньої програми
к.т.н., доцент

Слива Ю.В.

Керівник магістерської роботи

доктор
доцент філософії (PhD),

Виконав

Розбицька Т.В.

Леонов Р.Г.

КИЇВ – 2023

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Завідувач кафедри
стандартизації та сертифікації
сільськогосподарської продукції,
канд. техн. наук, доц.

Толок Г.А.

« » 2023 р.

**ЗАВДАННЯ
ДО ВИКОНАННЯ МАГІСТЕРСЬКОЇ РОБОТИ СТУДЕНТУ**

Леонову Роману Геннадійовичу

Спеціальність: 152 «Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка»

Освітня програма – «Якість, стандартизація та сертифікація»

Програма підготовки – Освітньо-професійна

Тема магістерської роботи: «Розроблення елементів НАССР в умовах загальноосвітнього навчального закладу Голосіївського р-ну, м. Києва»
затверджена наказом ректора НУБіП України № 370 «С» від 13.03.2023 року.

Термін подання завершеної роботи на кафедру 1 листопада 2023 р.

Вихідні дані до магістерської роботи: 1) Положення про підготовку магістрів у НУБіП України; 2) Положення про підготовку і захист магістерської роботи 3) Міжнародні та національні стандарти; 3) Словникові та довідникові джерела; 4) Навчальна та наукова література; 5) Методичні вказівки про підготовку магістерської роботи; 6) Фахові періодичні видання; 7) Матеріали державної статистики; 8) Електронні ресурси.

Перелік питань, що підлягають дослідженню:

1. Провести аналіз вимог міжнародних, європейських та національних нормативних документів щодо СУБХП та НАССР в умовах школи;
2. Діагностика загальноосвітнього навчального закладу Голосіївського району;
3. Розроблення елементів НАССР в умовах загальноосвітнього навчального закладу Голосіївського району.

Дата видачі завдання «27» травня 2023 р.

Керівники магістерської роботи

Розбицька Т.В.

Завдання прийняв до виконання

Леонов Р.Г.

РЕФЕРАТ

Магістерська робота складається із вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, робота викладена на 72 друкованих сторінках, містить додатки.

Мета роботи полягає в розробленні елементів НАССР в умовах загальноосвітнього навчального закладу Голосіївського району.

У першому розділі проведено дослідження історія появи та короткі відомості про систему НАССР, принципи та переваги НАССР, аналіз небезпек, оцінку та аналіз суттєвих факторів ризику при виробництві харчових продуктів.

У другому розділі проведена загальноосвітнього навчального закладу Голосіївського району, міста Києва.

У третьому розділі приділялася увага власним дослідженням, які стосуються безпосередньо розроблення елементів НАССР в умовах загальноосвітнього навчального закладу Голосіївського р-ну, а саме чек-лист при прийнятті на роботу, інструкції НАССР та схеми харчоблоку.

Ключові слова: ЯКІСТЬ, АНАЛІЗ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ, БЕЗПЕЧНІСТЬ, БЛОК-СХЕМА, НАССР, КРИТИЧНА КОНТРОЛЬНА ТОЧКА, МОНИТОРИНГ, НЕБЕЗПЕЧНИЙ ФАКТОР, СУБХП, ЗАКЛАД ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ.

ЗМІСТ

ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ	7
1.1 Історія появи та короткі відомості про систему НАССР	7
1.2 Принципи та переваги НАССР	10
1.3 Аналіз небезпек	13
1.4 Оцінка та аналіз суттєвих факторів ризику при виробництві харчових продуктів	13
РОЗДІЛ 2. ДІАГНОСТИКА ЗОШ	16
2.1 Аналіз в Голосіївській ЗОШ	16
РОЗДІЛ 3. ВЛАСНІ ДОСЛІДЖЕННЯ	19
3.1. Чек-лист при прийнятті на роботу	19
3.2. Інструкції НАССР	20
3.3. Схеми харчоблоку	56
ВИСНОВКИ	62
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	65
ДОДАТКИ	68
ДОДАТОК А. Тези Леонов Р.Г., Розбицька Т.В. ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР В ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ. Тваринництво, ветеринарна медицина, біобезпека та харчові технології у вирішенні завдань сталого розвитку. Київ. 2023.	69

ВСТУП

В зв'язку із прийняттям в Україні законопроекту, який стосується гармонізації законодавства України та ЄС в сфері безпеки і якості харчових продуктів, всі підприємства повинні розробити і впровадити систему управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

Відповідно до основних положень Закону України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів щодо харчових продуктів» із 20 вересня 2017 року в Україні набули чинності норми, які передбачають запровадження концепції аналізу небезпечних факторів і контролю у критичних точках для потужностей, що впровадять діяльність з харчовими продуктами. Відповідно до чинного законодавства нашої країни оператори ринку повинні розробити, вводити в дію і застосовувати постійно діючі процедури, які засновані на принципах НАССР, а також забезпечувати належну підготовку із питань застосування постійно діючих процедур. Для повного контролю за безпечністю харчових продуктів потрібно застосовувати систему менеджменту безпечністю харчовими продуктами, а саме ДСТУ ISO 22000:2019. Саме ці твердження та положення підкреслюють актуальність досліджень магістерської роботи.

НАССР – це система управління безпечністю харчових продуктів. Вона забезпечує контроль на всіх етапах виробництва харчових продуктів, в будь-якій точці процесу виробництва, зберігання та реалізації продукції, де можуть виникнути небезпечні ситуації, і використовується виробниками харчової продукції та закладами громадського харчування. При цьому особлива увага звернена на критичні точки контролю, яких всі види ризиків, пов'язаних із вживанням харчових продуктів, можуть бути попереджені, усунені та знижені до прийняттого рівня внаслідок цілеспрямованих заходів контролю.

Для впровадження системи НАССР виробники зобов'язані не лише дослідити свій власний продукт та методи виробництва, але й застосовувати цю систему та її вимоги до постачальників сировини, допоміжним матеріалам, а також системі оптової та роздрібною торгівлі.

Міжнародні організації схвалили застосування HACCP як найбільш ефективний спосіб попередження захворювань, що викликаються неякісними харчовими продуктами. Застосування HACCP може бути корисним для підтвердження виконання законодавчих та нормативних вимог.

Проблема, що вирішується у результаті виконання магістерської роботи це розроблення елементів HACCP в умовах загальноосвітнього навчального закладу Голосіївського району.

Об'єкт досліджень: законодавчі аспекти регулювання безпеки харчових продуктів.

Предметом досліджень є план HACCP.

Мета роботи: розроблення елементів HACCP в умовах загальноосвітнього навчального закладу Голосіївського району.

У процесі роботи використовувались *методи* процесного підходу, аналізу, узагальнення, моделювання.

РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1.1 Історія появи та короткі відомості про систему HACCP

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, аналіз ризиків та критичні точки контролю) – це система управління безпечністю харчових продуктів, яка забезпечує контроль на всіх етапах харчового ланцюжка, в будь-якій точці виробничого процесу, а також зберігання та реалізації продукції, де існує ймовірність виникнення небезпечної ситуації.

У розвинених країнах кожне підприємство-виробник розробляє власну систему HACCP, в якій враховуються всі технологічні особливості виробництва. Розроблена система може піддаватися змін, перероблятися з метою відповідності будь-яким змінам у процесах технологій виробництва [1].

HACCP – це концептуально проста система, за допомогою якої підприємства, можуть ідентифікувати та оцінювати ризики, що впливають на безпеку харчових продуктів, що випускаються ними, впроваджувати механізми технологічного контролю, необхідних для профілактики виникнення або стримування ризиків у допустимих рамках, слідувати за функціонуванням контрольних механізмів та вести поточний облік.

В даний час HACCP визнана найбільш ефективною системою, максимальною мірою гарантує безпеку продуктів харчування, постачаються споживачам у загальнонаціональному масштабі. Системи HACCP були вперше рекомендовані для використання у харчовій промисловості ще чверть століття тому. Концепція лежить в основі HACCP, пропагувалися урядовими та науковими кругами та протягом багатьох років враховувалися Службою безпеки та контролю за продуктами харчування (FSIS) та Управлінням з нагляду за якістю продуктів харчування та медикаментів (FDA) при складанні інструкцій із приготування консервованих продуктів.

Комітети Національної Академії наук (NAS) рекомендували урядовцям агентствам, які відповідають за контроль ризиків мікробіологічного зараження харчових продуктів, у тому числі FSIS, оприлюднити нормативні документи, що

вимагають від підприємств галузі застосування системи HACCP з метою забезпечення безпеки продуктів харчування.

Національний консультативний комітет з мікробіологічних критеріям оцінки продуктів харчування (NACMCF), заснований за рекомендації Комітету Національної Академії наук (NAS), затвердив систему HACCP як втілення ефективного та раціонального підходу до забезпечення безпеки харчових продуктів. 20 березня 1992 р. NACMCF опублікував документ, озаглавлений «Система аналізу ризиків та визначення критичних контрольних точок», в якому

висловлювалася думка про нагрілу потребу в стандартизації принципів HACCP та їх впровадженні у практику роботи підприємств галузі, а також контрольних органів. При цьому вказувалося на необхідність розробки кожного підприємством, яке виробляє продукти харчування, своєї системи HACCP, побудованої з урахуванням специфіки продукту, що виробляється, технології виробництва та умов поширення [2].

У ряді звітів, опублікованих у період із 1992 по 1994 рр., Центральне облікове управління США характеризувало HACCP як ефективну, науково-обгрунтовану, засновану на аналізі ризиків систему захисту населення від зараження хворобами, спричиненими споживанням продуктів харчування. За

затвердження систем HACCP висловилися також міжнародні організації та іноземні урядові установи. Міжнародна комісія з мікробіологічних специфікацій продуктів харчування (ICMSF) у своєму звіті за 1988 р. під назвою «Застосування HACCP для забезпечення мікробіологічної безпеки та якості», схвалила застосування систем HACCP у процесі виробництва, переробки та поводження з харчовими продуктами.

У 1993 р. Комісія з Кодексу харчових продуктів Продовольчої та сільськогосподарської організації/Всесвітньої організації охорони здоров'я затвердила документ, який в даний час служить свого роду методичною вказівкою по реалізації принципів HACCP у харчовій промисловості різних країн. Сім принципів HACCP, затверджених Комісією з Кодексу харчових

продуктів, ідентичні принципам, прийнятим HACMCF та покладеним в основу розробленого ним нормативного документа.

Принципи HACCP включені до нещодавніх директив Європейського Співки та програми забезпечення безпеки продуктів харчування, здійснювані урядами Канади, Нової Зеландії та Австралії [3-4].

На сьогоднішній день у країнах Європейського союзу, США, Канаді впровадження та застосування методу HACCP у харчовій промисловості, сертифікація систем HACCP є обов'язковими [5].

Система HACCP сьогодні використовується в основному компаніями, що займаються виробництвом продовольчих товарів. Причому варто зауважити, що кожне підприємство може розробити та використовувати власну систему HACCP, де було б враховано всі основні вимоги міжнародних стандартів щодо якості харчової продукції, а також технологічні особливості підприємства.

Розроблену систему можна змінювати та переробляти, щоб вона повною мірою відповідала всім змінам, що відбуваються у технологічному ланцюжку [6].

Впровадження та сертифікація системи HACCP у нас поки що відбувається на добровільних засадах. Отримати сертифікат за цією системою дуже не просто.

Це результат багаторічної скрупульозної роботи. Дається він на 3 роки, але підтверджувати відповідність системі потрібно щороку. Тим часом, виробник, впевнений у якості своєї продукції та будує плани на майбутнє, кривно зацікавлений у ньому. До речі, крім того, що система HACCP — перепустка на міжнародний ринок, це ще й економічна доцільність. Досвід її впровадження показує, що крім впевненості у безпеці продукції, вона дозволяє отримати також суттєвий економічний ефект [7].

На сьогоднішній день система HACCP у нашій країні ще недостатньо поширена. Проте спостерігається тенденція збільшення кількості вітчизняних підприємств, що розробляють та впроваджують її на своїх виробництвах. Адже це дозволить їм вийти зі своєю продукцією на міжнародні ринки [4].

1.2. Принципи та переваги HACCP

Існує сім принципів, які стали основою системи HACCP і застосовуються в обов'язковому порядку при створенні системи для певного підприємства-виробника харчової продукції:

1. Проведення ретельного аналізу ризиків (небезпечних чинників). Це здійснюється шляхом процесу оцінки значущості потенційно небезпечних факторів на всіх етапах життєвого циклу харчової продукції, підконтрольних підприємству-виробнику. Також оцінюється ймовірність будь-яких ризиків та виробляються профілактичні заходи загального характеру для запобігання, усунення та зведення до мінімуму виявлених небезпечних факторів

2. Визначення критичних точок контролю (КТК), і навіть технологічних етапів та процедур, в рамках яких жорсткий контроль дає можливість запобігти не допустити потенційної небезпеки або за допомогою певних заходів звести до нуля можливість виникнення ризиків.

3. Встановлення критичних меж для кожної контрольної точки. Тут визначаються критерії, що показують, що процес перебуває під контролем. Розробниками системи формуються допуски та ліміти, які вкрай необхідно дотримуватись, щоб у критичних контрольних точках ситуація не виходила з-під контролю.

4. Встановлення процедур моніторингу критичних точок контролю (як? хто? коли?). Для цього встановлюються системи спостереження у КТК та створюються різні інспекції за допомогою регулярного аналізу, випробувань та інших видів виробничого нагляду.

5. Розробка коригувальних дій, які необхідні зробити в тих випадках, коли інспекція та спостереження свідчать у тому, що може вийти, виходить чи вийшла з-під контролю.

6. Встановлення процедур обліку та ведення документації, в якій фіксуються потрібні параметри. Документація буде яскравим свідченням того, що виробничі процеси у КТК знаходяться під контролем, всі відхилення, що

виникли, виправляються, а розроблена система HACCP для цієї компанії загалом функціонує ефективно.

7. Встановлення процедур перевірки набору документації, яка повинна постійно підтримуватись у робочому стані, відображати все заходи щодо впровадження, виконання та дотримання всіх принципів HACCP. Іншими словами, даний набір документів відображатиме факт життєздатності розробленої системи HACCP для даного підприємства-виробника харчової продукції [8].

Швидке поширення, всесвітнє визнання та широке застосування у виробничій практиці системи HACCP пояснюється низка безперечних переваг, які вона дає тим, хто її використовує.

Серед внутрішніх переваг впровадження HACCP можна назвати наступні:

- основа HACCP - системний підхід, що охоплює параметри безпеки харчових продуктів на всіх етапах життєвого циклу - від одержання сировини до використання продукту кінцевим споживачем;

- використання превентивних заходів, а не запізнілих дій щодо виправленню шлюбу та відкликання продукції;

- однозначне визначення відповідальності за забезпечення безпеки харчових продуктів;

- безпомилкове виявлення критичних процесів та концентрація на них основних ресурсів та зусиль підприємства;

- значна економія за рахунок зниження частки шлюбу загалом обсяг виробництва;

- документально підтверджена впевненість щодо безпеки вироблених продуктів, що особливо важливо під час аналізу претензій та у судових позовів;

- додаткові можливості для інтеграції з ISO 9001:2015 [10].

Впровадження системи HACCP дає підприємству та низку зовнішніх переваг:

- підвищується довіра споживачів до виробленої продукції;

- відкривається можливість виходу нові, зокрема міжнародні, ринки, розширення існуючих ринків збуту;

- додаткові переваги за участю у важливих тендерах

- підвищується конкурентоспроможність продукції підприємства;

- підвищення інвестиційної привабливості;

- зниження числа рекламаций за рахунок забезпечення стабільного якості продукції;

- створення репутації виробника якісного та безпечного продукту харчування [11].

Компанії-виробники харчових продуктів, впроваджуючи на своїх підприємствах системи HACCP, забезпечують тим самим захист своєї харчової продукції або торгової марки (бренду) при просуванні товару на ринку.

Важливою та безумовною перевагою системи HACCP є її властивість не виявляти, а саме передбачати і попереджати помилки при допомозі поетапного контролю протягом усього ланцюжка виробництва харчових продуктів. Це гарантовано забезпечує споживачам безпеку вживання харчових продуктів, що є першочерговим та головним завданням у роботі всієї харчової галузі.

Використання з виробництва системи менеджменту, сертифікованої та побудованої на принципах HACCP, дає можливість компаніям-виробникам харчових продуктів випускати продукцію, відповідну не лише високим європейським вимогам безпеки, а й продукцію, здатну витримувати жорстку конкуренцію на харчовому ринку Європи Крім цього, застосування HACCP може бути відмінним аргументом для підтвердження виконання нормативних та законодавчих вимог [12].

Проходження процедури сертифікації системи HACCP відкриває великі переваги, які ведуть якісно новий рівень. По перше, визнання компанії-виробника всіма організаціями, що входять до загальносвітової системи постачання харчової продукції безпосередньо від виробника до кінцевої точки – споживача. По-друге, відкривається можливість регулярного обміну відомостями про різні фактори ризику між партнерами. По-третє, зниження

витрат після реалізації певних процесів на верифікацію та високий рівень планування, а також удосконалення документації та повноцінне забезпечення зв'язки з постачальниками, замовниками та всіма іншими сторонами, пов'язаними так чи інакше з харчовою безпекою. Система HACCP є добровільною і буде дуже корисною підприємствам, які прагнуть до інтеграції до загальноприйнятої системи управління безпекою продуктів харчування та загальносвітову систему менеджменту якості [13].

1.3. Аналіз небезпек

Небезпечний фактор у системі HACCP - біологічний, хімічний або фізичний фактор, який з достатньою ймовірністю може призвести до захворювання чи ушкодження, якщо його контролювати [14].

Слід ідентифікувати всі небезпеки, що загрожують безпеці харчової продукції, які можливі для даного типу продукції, типу процесу та фактично наявних коштів. [15]

Небезпечні фактори, що загрожують безпеці продуктів харчування, можна розділити на три групи: біологічні, хімічні та фізичні.

1.4. Оцінка та аналіз суттєвих факторів ризику при виробництві харчових продуктів

Безпека продуктів харчування - це те, що стосується кожного, починаючи з вирощування, обробки, продажу, обслуговування та до покупки, ми можемо з ризиком появи харчових захворювань, якщо не впевнені у кожному з етапів, купуючи чи продаючи [16].

Для оцінки безпеки харчової продукції різні небезпеки, пов'язані зі споживанням харчових продуктів, об'єднують у кілька груп. Оцінка ризику в кожній групі включає 3 основні критерії: тяжкість, частоту народження та час настання негативного ефекту. Тяжкість небезпеки характеризує тип негативного, що викликається, ефекту, що змінюється від слабо вираженого та тимчасового дискомфорту до більш серйозних, але оборотних дій, а також незворотних

наслідків, включаючи смерть. Частота народження вказує на кількість випадків або інтенсивність виникнення даного негативного ефекту. Час настання небезпеки відбиває час виникнення негативного ефекту з моменту впливу небезпеки до негайного настання симптомів захворювання.

Кількісна оцінка цих 3 критеріїв представляє у багатьох випадках відомі проблеми. Тільки у деяких випадках можливі безпосередні спостереження за людиною; здебільшого випадків є лише уривчасті або опосередковані дані, засновані на епідеміологічних та інших системах аналізу. Тим не менш, можна дати відносну оцінку ризику для різних областей харчування та отримати загальну картину всієї проблеми шляхом аналізу кожної окремої галузі [17].

Ризик – оцінка ймовірності та величини (сили) негативного впливу небезпечного фактора пов'язаного з харчовими продуктами, на здоров'я населення. Розуміння зв'язку між зниженням небезпеки, пов'язаної з харчовими продуктами, та зниженням ризику негативного впливу на здоров'я споживачів має велике значення при розробленні засобів управління небезпекою під час виробництва харчових продуктів. Види небезпек нерівноцінні за рівнем ризику. Це зумовило розподіл потенційних небезпек токсичних речовин у наступному порядку:

- Небезпеки мікробіологічного та вірусного походження;
- Небезпеки нестачі або надлишку харчових речовин;
- Небезпеки появи чужорідних речовин із зовнішнього середовища;
- Небезпеки природних компонентів харчової продукції;
- Небезпеки використання генно-модифікованих продуктів;
- Небезпеки використання харчових добавок;
- Небезпеки використання технологічних добавок;
- Небезпеки використання біологічних активних добавок;
- Небезпеки, пов'язані з появою токсикантів.

Наведена послідовність залежності оцінок не є строгою.

Класифікація чужорідних забруднювачів – ксенобіотиків. Чужорідні речовини, що надходять у людський організм із харчовими продуктами та мають

високу токсичність, називаються ксенобіотиками, чи забруднювачами. До них відносяться:

– Металеві забруднення (ртуть, свинець, кадмій, олово, цинк та і т.д.) і миш'як;

– Радіонукліди;

– Пестициди та їх метаболіти;

– Нітрати, нітрити та нітрозосполуки;

– Поліциклічні ароматичні та хлоровмісні вуглеводні;

– Діоксини та діоксиноподібні речовини;

– Метаболіти мікроорганізмів, що розвиваються в харчовій продукції.

При оцінці харчової продукції базовим регламентуючим поняттям є гранично допустима концентрація (ГДК), допустиме добове споживання (ДСП) та допустима добова доза (ДСД). Допустима добова доза ксенобіотика – це максимальна доза (1 мг на 1 кг маси людини), щоденне пероральне надходження якої на протязом усього життя не шкідливо [18-22].

РОЗДІЛ 2. ДІАГНОСТИКА ЗОШ

2.1. Аналіз в Голосіївській ЗОШ

Шкільні роки це час бурхливого росту, безупинного фізичного та розумового розвитку. Швидкий ріст, постійний рух та напружена розумова діяльність все перелічене ставить перед організмом підвищені вимоги і спричинюючись до великих витрат енергії. Для росту та забезпечення нормальної життєдіяльності організму серед інших факторів неабияке значення має режим харчування. Під режимом харчування слід розуміти дотримання помірності, різноманітності їжі та регулярності прийняття її.

Організоване шкільне харчування регламентується санітарними правилами та нормами, саме тому у значній мірі задовольняється принципами раціонального харчування. Основні виявлення проблеми харчування школярів пов'язані із порушенням режиму харчування поза стінами школи, із частим відвідуванням ресторанів фаст-фуд, зловживанням чіпсами, сухариками, цукерками, шоколадними батончиками. Зазвичай саме це пов'язано з недостатньою поінформованістю ті або потуранням із боку батьків.

Велике значення для травлення і засвоєння поживних речовин – джерел енергії – має чіткий розпорядок у прийманні їжі. Інтервали між прийняттям їжі мають бути не меншими і не більшими ніж 3,5... 4 год. Якщо дитина регулярно в ті самі години їсть, то умовно рефлекторне виділення соків у неї починається ще до приймання їжі, що значно активізує процес травлення. Навпаки, в разі несистематичного приймання їжі кількість соків, що виділяється травними залозами, значно менша: всі умовні рефлекси на час харчування не виявляються. Іноді діти, які зголодніли, не чекають звичайного обіду або вечері, а щось на ходу “перехоплюють”. Кількість їжі, яку вони при цьому з'їдають, виявляється недостатньою для задоволення потреб організму. Така шкідлива звичка порушує нормальний режим харчування, оскільки це погіршує апетит під час наступного прийняття їжі.

Ще однією умовою режиму харчування є помірність його. Надмір їжі дуже шкідливий для дитячого організму. Переїдання призводить до розвитку різних захворювань (наприклад, ожиріння), а також знижує розумову діяльність дитини. При складанні раціонів харчування слід враховувати, що їжа має бути достатньою за кількістю, поживною і смачною.

Фізіологічне значення трьох страв. Обід дитини, як і дорослої людини, має складатися з трьох страв. Фізіологічне значення першої, другої і третьої страв для організму було вивчено в лабораторії І.П.Павлова.

Перша страва – це різні супи. Вони містять багато сокогінних речовин.

Особливої харчової цінності супи не становлять, вони “готують” шлунок до прийняття другої страви. Сокогінні речовини всмоктуються крізь стінки шлунка в кров і розносяться по всьому організму. Вони підходять до залоз шлунка, спричинюючи посилену секрецію їх.

Друга страва найбільш поживна. Це варене, смажене й тушковане м'ясо або риба з різними гарнірами. Перетравлювання цієї їжі потребує великої кількості в травному каналі ферментів, що розщеплюють білки, жири і вуглеводи.

Третя страва – це сирі фрукти, киселі, компоти, соки. Вона корисна тим, що містить багато вітамінів.

Спеціалізована школа - загальноосвітній навчальний заклад I-III ступенів з поглибленим вивченням окремих предметів та курсів.

Для своїх досліджень ми обрали спеціалізовану школу I-III ступенів з поглибленим вивченням англійської мови № 85 міста Києва.

Код закладу в ЄДЕБО 148426

Повна назва Спеціалізована школа I-III ступенів з поглибленим вивченням англійської мови №85 міста Києва

Скорочена назва Спеціалізована школа № 85 міста Києва

Код ЄДРПОУ 22879331

Статус працює

Тип закладу спеціалізована школа (до 2022 р.)

Форма власності Комунальна

Фактична адреса просп. Голосіївський, буд.36, Київ

Найменування органу, до сфери управління якого належить заклад освіти

[Управління освіти Голосіївської районної в місті Києві державної адміністрації](#)

Телефон (044)5258459

Факс (044)5259374

Електронна пошта sch85@ukr.net

Веб-сайт <http://school85.kiev.ua>

Найменування посади, прізвище, ім'я, по батькові керівника закладу освіти

Директор Федунова Тетяна Миколаївна

Ліцензовані обсяги 870

Під час дослідження ми розробили повноцінне меню, що відповідає всіх вимогам.

У школі організували чудову велику, світлу, затишну їдальню, яка має стати улюбленим місцем учнів. Обслуговуючий персонал тепер дозволяє успішно справлятися з величезними навантаженнями під час шкільних змін.

Харчування всіх учнів проводиться за розкладом, який відповідає навчальному навантаженню кожного класу. Таким чином вирішується проблема навантаження на їдальню в обідні години.

Меню, пропонуване в шкільній їдальні, відрізняється різноманітністю страв і містить весь необхідний по калорійності вмісту вітамінів набір продуктів для дитячого харчування.

Директор школи контролює стан організації харчування учнів у школі.

Медпрацівники школи обов'язково слідкують за якістю продуктів, які надходять до їдальні, дотриманням норм харчування, С-вітамінізацією санітарно-гігієнічним станом їдальні та особисто здійснюють проби готової їжі та дають дозвіл на використання готових блюд для харчування.

РОЗДІЛ 3. ВЛАСНІ ДОСЛІДЖЕННЯ

НУБІП України

3.1. Чек-лист при прийнятті на роботу

Затверджую

Директор: _____

НУБІП України

Чек-лист при прийнятті на роботу працівника харчоблоку

	ТАК	НІ
1. Чи страждаєте ви зараз або страждали протягом останніх семи днів від діареї та/або блювання?		
2. Чи страждаєте ви зараз від: i) Захворювань шкіри на долонях, руках чи обличчі? ii) Фурункулів, ячменів або наривів на пальцях? III) Виділення з очей, вух або ясен /рота?		
3. Чи страждаєте ви від: i) Хронічних захворювань шкіри або вух? ii) Частих кишкових розладів?		
4. Чи хворіли ви в минулому або чи відомо вам, що наразі ви є переносником тифу чи паратифу?		
5. За останні 21 день, чи перебували ви в контакті з ким-небудь на роботі чи за кордоном, хто, можливо, страждав на тиф чи паратиф?		

Ім'я:

Робітник кухні

Підпис:

Дата: _____

НУБІП України

НУБІП України

3.2. Інструкції НАССР

Інструкції НАССР - це документовані процедури, які допомагають операторам харчової промисловості ідентифікувати та контролювати небезпечні фактори, що можуть призвести до харчових отруєнь. Інструкції НАССР розробляються на основі семи принципів НАССР:

Аналіз небезпечних факторів: Оператори харчової промисловості повинні визначити всі потенційні небезпечні фактори, які можуть бути присутні в їх продуктах чи процесах. Небезпечні фактори можуть бути біологічними (такими як бактерії, віруси та паразити), хімічними (такими як пестициди та важкі метали) або фізичними (такими як сторонні предмети).

Виявлення критичних контрольних точок: Після того, як оператори харчової промисловості визначили всі потенційні небезпечні фактори, вони повинні визначити критичні контрольні точки (ККТ). ККТ - це точки в процесі виробництва, де можна контролювати небезпечний фактор і запобігти його виникненню або зменшити його до безпечного рівня.

Встановлення критичних меж: Для кожної ККТ оператори харчової промисловості повинні встановити критичні межі. Критичні межі - це значення, які не повинні бути перевищені або не досягнуті, щоб забезпечити безпечність харчового продукту.

Встановлення процедури моніторингу: Оператори харчової промисловості повинні розробити процедури моніторингу для кожної ККТ. Процедури моніторингу повинні визначати, як часто і як проводити вимірювання чи спостереження, щоб визначити, чи є небезпечний фактор у межах критичних меж.

Розробка коригувальних дій: Оператори харчової промисловості повинні розробити коригувальні дії, які будуть впроваджуватися, якщо вимірювання чи спостереження за ККТ виявлятимуться поза критичними межами. Коригувальні дії повинні усунути причину відхилення від критичних меж.

Оператори харчової промисловості повинні вести документацію, що підтверджує, що їх процедури НАССР ефективні. Документація повинна включати

всі відповідні записи, такі як протоколи моніторингу, записи про коригувальні дії та протоколи аудиту.

Оцінка ефективності: Оператори харчової промисловості повинні регулярно оцінювати ефективність своїх процедур НАССР. Оцінка ефективності повинна включати аналіз даних моніторингу, аудити та інші заходи, щоб визначити, чи забезпечують процедури НАССР належний рівень безпеки харчових продуктів.

Інструкції НАССР повинні розроблятися з урахуванням конкретних потреб оператора харчової промисловості. Проте існує низка загальних принципів, які можуть бути використані для розробки ефективних інструкцій НАССР.

Наступні інструкції можуть бути корисними для розробки інструкцій НАССР: Почніть із визначення всіх потенційних небезпечних факторів. Цей процес може бути трудомістким, але він є важливим для розробки ефективних процедур НАССР.

Визначте критичні контрольні точки для кожного небезпечного фактора. ККТ повинні бути розташовані у точках, де можна ефективно контролювати небезпечний фактор.

Встановіть критичні межі для кожної ККТ. Критичні межі повинні бути встановлені на рівні, що забезпечує безпеку харчового продукту.

Розробіть процедури моніторингу для кожної ККТ. Процедури моніторингу повинні бути розроблені таким чином, щоб забезпечити ефективний контроль за небезпечним фактором.

Розробіть коригувальні дії для кожної ККТ. Коригувальні дії повинні бути розроблені таким чином, щоб усунути причину відхилення від критичних меж.

Ведіть документацію, що підтверджує ефективність ваших процедур НАССР. Документація повинна бути точною та легкодоступною.

Регулярно оцінюйте ефективність ваших процедур НАССР. Оцінка ефективності допоможе вам визначити, чи забезпечують ваші процедури належний рівень безпеки харчових продуктів.

Впровадження інструкцій НАССР у школі може допомогти забезпечити безпеку харчових продуктів, які споживають учні.

НУБІП України

ІНСТРУКЦІЯ № 3

З проведення заходів по боротьбі з комахами та гризунами

1. З метою попередження появи та розмноження в приміщеннях харчоблоку гризунів і комах (мух, тарганів, комірних шкідників) застосовують механічні або хімічні способи дератизації та дезінсекції, дозволені та зареєстровані в Україні, згідно інструкцій і настанов щодо їхнього використання.

Дезінсекційні і дератизаційні роботи здійснюються фахівцями дезінфекційних підприємств, з якими адміністрація закладу укладає договори.

2. Дератизація і дезінсекція проводяться в санітарні дні в умовах, що гарантують неможливість попадання препаратів на сировину і готову продукцію.

3. Дезінсекція — це заходи, які здійснюються для боротьби з комахами. Вона може бути попереджувальною або винищувальною.

4. Для попередження появи комах на харчоблоці необхідно дотримуватись санітарного режиму на території та в середині приміщення.

5. Харчові відходи збирати у ємності (баки, відра), які щільно закриваються. Всі відходи (а разом з ними і личинки мух) вивозяться щодня, після чого стінки та дно ємності необхідно чистити та мити.

6. Попереджувальними заходами в боротьбі з тарганями та мухами є захист продуктів від можливих відкладень яєць та виплодів. Усі продукти необхідно захищати сітками, марлею, ковпаками, зберігати у контейнерах, закритих шафах.

7. У теплу пору року всі вікна, які відчиняються, мають бути затягнуті марлею або металевою сіткою. Для знищення мух, які потрапили в приміщення, використовується липкий папір.

8. Винищувальна дезінсекція: під час дезінсекції інсектицидами (отруйними речовинами з різних хімічних сполук), з приміщення харчоблоку виносяться всі продовольчі товари, посуд, інвентар.

9. Дезінсекція здійснюється після закінчення роботи або в санітарний день. Перед початком роботи, після дезінсекції, слід ретельно прибирати всі приміщення.

10. Нагромадження крихт, залишків їжі на столах, полицях, в ящиках може призвести до появи тарганів. Тому щоденно слід прибирати робочі місця та залишати їх в належному санітарному стані.

11. При виявленні тарганів необхідно негайно прибирати приміщення і опшпарити окропом місця скопчення тарганів. Для боротьби з ними використовуються також різні хімічні сполуки.

12. Дератизація — це знищення різними способами гризунів, які можуть бути носіями збудників харчових і кишкових захворювань.

13. Для запобігання проникненню шкідників на територію закладу проводяться різноманітні заходи:

- у приміщеннях вентиляційні отвори та люки, слід закривати ґратами або металевими сітками;
- щілини навколо каналізаційних труб необхідно залити розчином цементу, двері підвалів оббити залізом;
- встановлювати засоби профілактики та боротьби зі гризунами слід по зовнішньому периметру;
- при прийманні харчових продуктів здійснювати контроль за цілісністю пакування та на забруднення шкідниками вхідних партій.
- необхідно маркувати та регулярно перевіряти всі засоби боротьби зі шкідниками;
- аналіз результатів контрольних заходів з визначенням тенденції і запровадженням ефективних профілактичних та коригувальних заходів доводити до відома всіх працівників харчоблоку.

14. Усі заходи з боротьби зі шкідниками повинні здійснюватись так, щоб не виникла загроза безпеці харчових продуктів через перехресне забруднення;

15. У разі появи гризунів застосовуються такі способи їх знищення:

- механічні (за допомогою насток);
- хімічні (отрутохімікатами, які додають до приманок. Оскільки ці речовини отруйні і для людини, то використовувати хімічні засоби для знищення гризунів можуть лише фахівці — дератизатори);

16. Знищення гризунів, запровадження ефективних профілактичних та коригувальних заходів здійснює відповідна організація, згідно з укладеним договором.

ІНСТРУКЦІЯ № _____
З використання мийних і дезінфікуючих засобів

1. Мийні засоби, що використовуються для санітарної обробки посуду, столів обладнання, інвентарю рекомендується підбирати з урахуванням особливостей їх забруднення.
2. При сильному забрудненні жирами переважно використовувати міцні лужні розчини.
3. Слабкі кислотні мийні засоби добре видаляють білкові та вуглеводні забруднення.
4. Мийні засоби повинні бути сертифіковані і мають зберігатися у спеціально відведеному місці. Безфосфатні засоби для миття посуду і поверхонь обладнання, для миття рук «Бджілка» (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи від 11.04.2016р. №11972).
5. «Участий нянь» (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи від 01.11.2018р. №602-123-20-1/45019)
7. Дезінфікуючі засоби, що використовуються у закладі, повинні бути зареєстровані відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфікуючих засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 3 липня 2006 року № 908. У якості дезінфікуючих засобів рекомендуються розчини препаратів з низькою токсичністю. З метою запобігання розкладу активної речовини дезінфікуючі засоби повинні зберігатися у затемнених місцях. Необхідно забезпечити зберігання мийних та дезінфікуючих засобів в недоступних для дітей місцях.
8. На дезінфікаційний засіб обов'язково повинні бути наступні документи:
 9. свідоцтво про державну реєстрацію;
 10. методичні вказівки (інструкція) із застосування дезінфекційного засобу, які затверджені МОЗ України;
 11. сертифікати.
12. Генеральне прибирання приміщень проводиться 1 раз на тиждень (наприкінці тижня) з використанням мийних засобів та 1 раз на місяць з використанням дезінфікуючих засобів.
13. Підлогу необхідно мити 2 рази на день ганчірками, йоржками з використанням мийних засобів, після закінчення робочого дня - з використанням дезінфікуючих засобів. Після закінчення прибирання інвентар необхідно промити гарячою водою з мийними засобами.
- 14.

ІНСТРУКЦІЯ № _____

З дотримання вимог до санітарного одягу та особистої гігієни персоналу

1. Персонал закладу дошкільної освіти повинен бути охайно одягненим та перебувати у приміщеннях закладу в змінному взутті.
2. Дотримуватись правил особистої гігієни повинен кожен працівник, особливо важливо це для тих, хто працює із продуктами харчування.
3. Працівникам закладу освіти необхідно мати промаркований санітарний одяг для робіт, що пов'язані з організацією харчування, та промаркований спеціальний одяг для прибирання приміщень.
4. Перед початком роботи працівники харчоблоку мають залишити у роздягальні верхній одяг, вуличне взуття, головний убір, персональні речі.
5. Змінне робоче взуття зберігається окремо від вуличного. Обирати потрібно зручне та легке взуття, воно не має зісковзувати з ноги або ковзати по підлозі.
5. Перед початком роботи працівники харчоблоку мають залишити у роздягальні верхній одяг, вуличне взуття, головний убір, персональні речі.
7. Змінне робоче взуття зберігається окремо від вуличного. Обирати потрібно зручне та легке взуття, воно не має зісковзувати з ноги або ковзати по підлозі.
8. Після перевзування працівники мють руки, одягають санітарний одяг, забирають ведосє під шапочку і лише після цього приступають до роботи.
9. Працівники харчоблоку носять: санітарний одяг для робіт, пов'язаних із організацією харчування; спеціальний одяг для прибирання приміщень; білий халат або фартух із тканини, під час видачі страв, годування дітей; фартух із клейонки, під час миття посуду; хустку чи ковпак.
10. Протягом робочого дня кожен працівник має стежити за тим, аби його одяг був чистим та охайним. Санітарний одяг необхідно змінювати по мірі забруднення, але не рідше ніж раз на два дні.
11. У санітарному одязі працівникам харчоблоку забороняється: виконувати роботи з прибирання приміщень, виходити на вулицю, заходити та перебувати в туалеті; знаходитись у цьому одязі в інших приміщеннях, поза місцем харчування дітей. Перед відвідуванням туалету санітарний одяг повинен залишатися на вішалці поруч із дверима туалету.
12. Під час приготування їжі працівники щоразу змінюють санітарний одяг відповідно до того, з якими продуктами працюють – сирими, напівфабрикатами чи готовими. Окрім того, працівники знімають санітарний одяг перед прийманням їжі.
13. Перед відвідуванням туалету працівники харчоблоку залишають санітарний одяг на вішалці поруч із дверима туалету й надягати лише після того, як ретельно виміють руки та продезінфікують їх препаратами, дозволеними до використання в установленому законодавством порядку (зокрема, 0,2%-вим розчином хлорного вапна).
14. Під час приготування їжі кухар та кухонний працівник щоразу змінюють санітарний одяг відповідно до того, з якими продуктами працюють – сирими, напівфабрикатами чи готовими. Кухар змінює санітарний одяг після закінчення приготування їжі, перед її роздачею. Окрім того, працівники знімають санітарний одяг перед прийманням їжі.
15. Серед вимог до особистої гігієни працівників харчоблоку однією з найважливіших є миття рук. Працівники мають мити руки: перед входом до харчоблоку; після кожного забруднення; переходячи від одного виду обробки продуктів до іншого; перед роздачею їжі; після закінчення роботи. Працівники харчоблоку також мають коротко підрізати нігті на руках та в жодному разі не покривати їх лаком, перед початком роботи знімати каблучки та інші прикраси.
16. Працівникам харчоблоку на робочому місці заборонено палити, споживати їжу, користуватися мобільним телефоном.
17. Щоденно, до початку роботи, медична сестра оглядає працівників на наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій. Працівнику харчоблоку заборонено приступати до роботи, якщо у нього наявні симптоми шлунково-кишкових, шкірних, гострих респіраторних вірусних захворювань.
18. Якщо інфекційне захворювання має хтось із членів родини працівника, він також має бути відсторонений від роботи й допущений до неї лише після негативних аналізів на бацілоносійство.
19. Працівники харчоблоку мають, по можливості, не допускати травм рук під час роботи, а на випадок травми на харчоблоці неодмінно має бути наявна аптечка.
20. Після відвідування туалету персонал повинен обов'язково мити руки, а працівники харчоблоку після миття рук повинні проводити їх дезінфекцію препаратами, дозволеними до використання в установленому законодавством порядку.

21. 19. При роздачі страв у групах, годуванні дітей помічниками вихователів повинен використовуватися промаркований білий або світлий халат або фартух з тканини (косинки, ковпак), для миття посуду – фартух з полімерних матеріалів.
22. 20. Санітарний одяг необхідно зберігати на вішаку поруч з буфетною. 21. Забороняється застібати санітарний одяг шпильками, голками та зберігати у кишенях різні сторонні предмети.
23. 22. Для персоналу повинно бути не менше 3 комплектів санітарного одягу на одного працівника.
24. 23. Спеціальний одяг для прибирання приміщень групових (житлових) осередків і туалетів необхідно маркувати, використовувати за призначенням і зберігати окремо, так само, як інвентар для прибирання (відра, швабри, ганчірки).
25. 24. Заміна санітарного та спеціального одягу здійснюється по мірі забруднення.
26. 25. Після закінчення робочого дня персонал повинен прибрати робоче місце.
27. 26. Недopusкається користування мобільними телефонами під час підготовки продуктів та в процесі готування страв. Після користування телефоном вмити руки з милом.

[

[

[

[

[

Ваткерджун
Директор: _____

ІНСТРУКЦІЯ №

3 дотримання санітарних вимог до обладнання

1. 1. Харчоблок закладу повинен бути забезпеченим технологічним обладнанням: плитою;
2. - електричними котлами для води, приготування перших страв, молока тощо, відповідно маркованими щодо їх об'єму і призначення;
3. - духовою шафою; електричною пательнею; м'ясорубкою;
4. - картоплическою;
5. - пристроєм для протирання;
6. - овочерізкою;
7. - електрокипятильником для резервного гарячого водопостачання;
8. - столами для обробки продуктів харчування;
9. - шафами;
10. - стелажками;
11. - підтоварниками;
12. - колодою для розрубання м'яса тощо.
3. 2. Виробничі столи повинні мати покриття із нержавіючої сталі, дюралюмінію, алюмінію, оцинкованого заліза (без швів на робочій поверхні із закругленими кінцями), а також маркування - окремо для сирової та готової продукції (для м'яса, риби, овочів тощо).
4. 3. Столи, які покриті оцинкованим залізом, допускаються лише для обробки сирового м'яса або риби. Для виготовлення виробів з борошна допускаються столи з дерев'яною гладкою поверхнею без щілин.
5. 4. Колода для розрубання м'яса повинна бути виготовлена із дерева твердих порід (без тріщин), пофарбована з боків і встановлена на металеву підставку або дерев'яну хрестовину заввишки 20 см. При появі глибоких зарубин та при значному зношенні поверхню колоди періодично спилують;
6. 5. Холодильне обладнання (холодильники побутові, холодильні шафи, холодильні камери, прилавки, морозильні камери) повинні бути з термометрами для контролю температурного режиму під час збереження продуктів харчування.
7. 6. Матеріал, з якого виготовлене обладнання, інвентар і тара, не повинні негативно впливати на продукти харчування, змінюючи їх органолептичні якості, тобто метал має бути антикорозійним.
7. Розміщення технологічного обладнання повинне забезпечувати вільний доступ до нього і правильну поточність виробничих процесів та забезпечення умов дотримання правил техніки безпеки працівниками підприємства.
8. 8. Під час розміщення обладнання важливо забезпечити раціональну організацію робочого місця, використовуючи лінійний принцип розташування.
9. 9. Механічне (електричне) обладнання: універсальний привід з комплектом змінних механізмів, м'ясорубка для обробки м'яса та риби, овочерізка повинне бути у робочому стані.
10. Конструкція обладнання повинна передбачати можливість розбирання для належної санітарної обробки агрегатів. Після роботи окремі деталі цих машин слід ретельно промити гарячою водою, опарити окропом, насухо протерти чистою тканиною і просушити у жаровій шафі.
20. 11. Раз на тиждень робоче обладнання та інвентар слід дезинфікувати розчином, після чого промивати гарячою водою.
21. 12. До немеханічного обладнання, крім виробничих столів, належать ванни, для миття посуду та овочів і фруктів, шафи для сухих продуктів, інвентарю, розробні дошки, сушильні шафи, які потрібно щоденно мити з використанням миючих засобів.
22. 13. Засоби вимірювання (терези товарні, гастрономічні), повинні бути промарковані окремо для сирової та готової продукції.
- 23.
- 24.

Загверджую

Директор: _____

ІНСТРУКЦІЯ № 3 додержання санітарних вимог до інвентарю

1. Для обробки сирих і готових продуктів використовують обробні дошки, виготовлені з широких дошок твердих порід дерева. На бокових частинах обробних дошок і ножів має бути чітке: СМ — сире м'ясо, СР — сира риба, СО — сирі овочі, МГ — м'ясна гастрономія, Х — хліб, З - зелень. Без маркування використовувати ножі та обробні дошки заборонено.
2. Після роботи весь дерев'яний дрібний інвентар (обробні дошки, лопатки, мішалки) потрібно мити гарячою водою (50 °С) з додаванням мийних засобів, після чого споліскувати гарячою водою (не нижче 65 °С). Далі інвентар просушується на ґратчатих металевих стелажках.
3. Ванни виготовляють із нержавіючої сталі, дюралюмінію, листового алюмінію. Вони миються та дезінфікуються. На харчоблоці ванни використовуються для миття овочів, м'яса, риби, миття посуду. Всі ванни, незалежно від їх використання повинні бути забезпечені холодною та гарячою водою.
4. Всі шафи, які знаходяться на харчоблоці, також повинні бути на ніжках висотою до 15-20 см, що дає змогу підтримувати чистоту під ними.
5. Для збирання харчових відходів використовуються педальні бачки, які після роботи слід очищати та дезінфікувати 10 %-ним розчином.
6. Після використання інвентар слід ретельно очистити від залишків і промити гарячою водою.
7. Столи, ванни для миття кухонного посуду після закінчення роботи миють мийними засобами.
8. Мочалки, ганчірки, щітки, йоржики після миття посуду, кухонного інвентарю і столів промивають, перуть з миючим засобом, прополіскують і висушують, зношенні своєчасно замінюють на нові.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

Загверджую
Директор

ІНСТРУКЦІЯ № _____

З дотримання санітарних вимог до посуду та тари

1. Продукти харчування, продовольчу сировину і тару необхідно зберігати у спеціально обладнаних коморах, де забезпечено дотримання санітарних норм і правил.
2. Комірник (кухар,) несе повну матеріальну відповідальність за приймання, зберігання та повернення тари.
3. Облік тари здійснюється у Книзі складського обліку, де вказується дата її надходження.
4. Тара, в якій надходять продукти, що швидко псуються (м'ясо, риба, молочні продукти тощо), повинна мати кришки.
5. Тара і кришки повинні бути виготовлені з матеріалів, які мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи для контакту з продуктами харчування.
6. Тару необхідно відповідно промаркувати - "м'ясо", "сметана", "риба", "сир кисломолочний" тощо і використовувати за призначенням.
7. Після кожного використання тара підлягає обов'язковому миттю гарячим 2% розчином кальцинованої соди (20 г на 1 л води) з наступним опшпарюванням окропом і просушуванням.
8. Обмінну тару необхідно зберігати в спеціально відведених місцях, що виключає її забруднення.
9. На харчоблоці школи допускається до використання такий посуд: фаянсовий і фарфоровий (тарілки, чашки, глечики), скляний сортовий (стакани, банки ін.), алюмінієвий, а також посуд із нержавіючої сталі (каструлі, ножі, виделки, ложки, тарілки, мисочки, лопатки тощо).
10. Казани, каструлі на харчоблоці, а також відра, каструлі, ідальні повинні бути виготовлені із матеріалів, які мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи для контакту з продуктами харчування, виміряні і відповідно промарковані.
11. Не рекомендується використовувати емальований та алюмінієвий кухонний посуд.
12. Столовий посуд може бути фаянсовий, порцеляновий або з нержавіючої сталі.
13. Забороняється застосування пластмасового посуду багаторазового використання, пощербленого посуду та емальованого з пошкодженою емаллю.
14. Кількість столового посуду у шкільній ідальні повинна відповідати кількості дітей за списком, які харчуються.
15. Столовий і чайний посуд з відбитими краями та тріщинами до використання не допускається.
16. Миття оборотної тари харчоблоку школи відбувається у спеціально виділеному приміщенні, обладнаному ваннами-мийками, із застосуванням мийних засобів.

Затверджую

Директор _____

ІНСТРУКЦІЯ № _____

З дотримання правил щодо миття та очищення овочів та фруктів

1. Мити овочі, фрукти і ягоди можна як під проточною водою вручну, так і за допомогою друшляків і спеціальних сіток для миття продуктів.
Чим швидше відбувається процес миття овочів, фруктів і ягід, тим більше вітамінів зберігається в продуктах. Але якість миття від цього страждати не повинна. Їсти помиті фрукти і овочі краще відразу після миття.
2. Щоб зберегти максимум корисних речовин, чистити фрукти і овочі потрібно ножем з нержавіючої сталі.
Якщо, очистивши огірок, кабачок або картоплю, під шкіркою виявлені жовті плями, краще викинути ці овочі, тому що в них занадто багато нітратів.
3. Щоб знизити кількість нітратів в плодах, їх можна покласти на добу в солону воду. Але при цьому кількість вітамінів теж знизиться.
4. **Картоплю, моркву, буряк, ріпу, редис, редьку та інші коренеплоди** спочатку слід очистити від землі. Для цього їх потрібно залити теплою водою і дати трохи в ній постояти. Потім землю слід ретельно зчистити щіткою. Після цього овочі потрібно промити спочатку теплою, а потім холодною проточною водою і почистити.
5. **Огірки, помідори, стручковий перець, кабачки, патисони, баклажани, гарбуз, стручки квасолі і гороху** рекомендується мити в проточній воді руками або щіткою. Перед тим, як мити **цибулю ріпчасту**, у неї потрібно відрізати денця. Потім потрібно очистити цибулину від сухого лущиння. Після цього цибулю миють у холодній проточній воді. Качани кукурудзи слід ретельно промивати в холодній воді, попередньо звільнивши від листя.
6. **Апельсини, мандарини, грейпфрути, лимони та інші цитрусові** рекомендується спочатку обшпарювати окропом. Це робиться для того, щоб позбутися від поверхневих консервантів. Потім їх потрібно промити холодною проточною водою.
7. **Яблука, груші, персики, абрикоси, сливи, банани, гранати та інші фрукти** слід ретельно промивати холодною, обов'язково проточною водою, і бажано з милом. Ананас рекомендується мити під проточною водою прямо разом з листям. Потім потрібно струсити краплі і дати йому обсохнути. Кавуни та дині слід обмивати під проточною водою руками або щіткою.
8. **Виноград** слід мити під "душом" з водопровідного крану. Потім потрібно дати стікти воді. Можна розділити грона, не відриваючи ягоди від черешків, і промити під проточною водою, а потім обсушити в друшляку.
9. **Сухофрукти** перед вживанням обов'язково потрібно мити. Промийте їх холодною водою під краном, покладіть в сито або друшляк і швидко обдайте окропом. Це допоможе позбутися від консервантів, які виробники часто додають у сухофрукти. Натуральні сухофрукти, без консервантів, слід довше потримати в гарячій воді, щоб відійшли пісок та інші природні сторонні домішки.
10. **Білокачанну капусту**, як правило, не миють. Зазвичай у неї видаляють верхні листки, забруднені, пов'ялі і уражені шкідниками, добираючись до чистих і свіжих. Качан рекомендується видаляти і викидати, оскільки в ньому найбільше нітратів.
11. Перш ніж мити **зелень**, її ретельно обробляють – видаляють коріння, стебла, пожовкле листя. Найчастіше зелень дуже важко промити від землі, піску і пилу, тому рекомендується **салат, шпинат, щавель, ревінь, кріп, петрушку, зелені пир'я** цибулі мити не під проточною водою, а в холодній воді, налитій у місткий посуд. У процесі воду потрібно кілька разів змінювати, щоб увесь бруд осів. Тільки після цього зелень миють під краном. **Салатну селеру** перед миттям чистять – зрізують коріння, очищають темні місця на стеблі. Після цього селеру поміщають на 1-2 години в холодну воду, а потім промивають двічі в чистій воді.
12. Мити **цибулю-порей** слід тільки після того, як у них будуть видалені зіпсовані верхні листки. Його також потрібно розрізати уздовж. Так бруд краще віддасться з листя. Мити цибулю-порей рекомендується у місткому посуді у великій кількості води.
13. Перш ніж мити **цвітну капусту**, її суцвіття потрібно очистити від потемнілих місць ножем або теркою. У цвітній капусті можуть бути дрібні жучки. Щоб їх позбутися, потрібно потримати суцвіття або в міцно солоній воді 5-10 хвилин, або півгодини у воді з додаванням оцту з розрахунку 1 столова ложка на 1 л води.
14. Перед вживанням в їжу **артишоків**, у них відрізають стебло і всі грубі і пошкоджене листя. Після цього їх миють у холодній проточній воді. У їжу вживають нижні частини артишоків, верхівки листочків-лусочок неїстівні.

15. **Спаржу** миють у холодній воді у місткому посуді. Потім спаржу чистять гострим ножем по напрямку від головки до основи стебла, від голівки потрібно відступити приблизно на 2 см. Після чищення спаржу ще раз швидко промивають у холодній воді.

16. Перед миттям качанчики **брюссельської капусти** зрізують зі стебла. Не рекомендується робити цього задалегідь, інакше капуста зів'яне. Зіпсовані місця зрізують. Після цього капусту миють у холодній воді.

Н У Б І П У К Р А І І Н И

НУБІП УкРАїїНИ

НУБІП УкРАїїНИ

НУБІП УкРАїїНИ

НУБІП УкРАїїНИ

НУБІП УкРАїїНИ

Затверджую

НУБІП України

ІНСТРУКЦІЯ №

Здотримання вимог до миття рук персоналом харчоблоку

Працівники харчоблоку мають мити руки:

- прибувши в заклад дошкільної освіти перед тим як зайти у харчоблок;
- щоразу перед тим як зайти у харчоблок, повернувшись з іншого місця, зокрема з туалету;
- після кожного забруднення рук переходячи від одного виду обробки продуктів до іншого;
- перед тим як розпочати роздачу їжі з харчоблоку у групи;
- після користування персональним мобільним телефоном;
- закінчивши роботу у харчоблоці.

У харчоблоці біля раковини завжди мають бути: мило тверде або рідке, паперові рулонні рушники чи індивідуальні рушники для витирання рук.

Після відвідування туалету персонал повинен обов'язково мити руки, а працівники харчоблоку після миття рук повинні проводити їх дезінфекцію препаратами, дозволеними до використання в установленому законодавством порядку. (зокрема, 0,2%-вим розчином хлорного вапна).

У працівників харчоблоку мають бути: коротко підстрижені нігті на руках, які не можна покривати лаком щоб частинки лаку під час роботи не попадали у страву.

Перед початком роботи знімати каблучки, браслети, намисто, сережки – кліпси, годинник.

Працівникам харчоблоку на робочому місці заборонено палити, користуватися мобільним телефоном, споживати їжу.

Категорично заборонений допуск до роботи хворих працівників та приховування ними захворювань!

Старша медична сестра проводить щоденний медичний огляд працівників харчоблоку на наявність гнійничкових захворювань, катарів верхніх дихальних шляхів. У разі виявлення осіб з гнійничковими захворюваннями, опіками, катарами верхніх дихальних шляхів до роботи в харчоблоці вони не допускаються, а переводяться на іншу роботу; результати вносяться у журнал встановленої форми.

Якщо кухар захворів, а тим більше виникли дискомфортні явища у шлунку, - необхідно негайно звертатись до лікаря!

За дотриманням правил протиепідемічного режиму на харчоблоці відповідають його працівники.

Контроль за дотриманням санепідемічного режиму на харчоблоці закладу здійснює медичний працівник.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУВІП України

Затверджую
Директор: _____

ІНСТРУКЦІЯ № _____

З дотримання вимог до миття кухонного посуду

1. Харчоблок ЗДО обладнується і оснащується посудом різного розміру і призначення (каструлі, сковороди, казани, відра, ополонки розливні, лопатки дерев'яні, веселки, ложки, мірний посуд тощо), виготовленим з нержавіючої сталі, алюмінію, чавуну, дерева тощо. Емальований посуд може бути використано лише для зберігання продуктів та для доставки готових страв у групи, але при умові відсутності пошкодження емалі.

2. На харчоблоці слід використовувати кухонний посуд із нержавіючої сталі, чавуну, алюмінію, оцинкованого заліза (баки, відра для кип'ятіння та зберігання питної води, для зберігання сипучих товарів).

3. Неприпустиме використання посуду із пластмаси, оскільки цей матеріал при зіткненні з їжею здатний виділяти шкідливі для організму речовини. Із полімерних матеріалів для видачі круп з комори на харчоблок можуть використовуватися контейнери, промарковані як придатні для зберігання харчових продуктів.

4. Обладнання та інвентар мийють відразу ж після використання. Спочатку машини розбирають і видаляють залишки їжі. Після цього їх мийють у теплій воді з додаванням мийочих засобів і багаторазово ополіскують.

5. Потім дрібні деталі кип'ятять або прожарюють в духовці, а великі обробляють окропом. Перед використанням обладнання обдають окропом незалежно від часу миття.

6. Санітарна обробка технологічного обладнання повинна бути виконана у відповідності з керівництвом по експлуатації кожного виду обладнання.

7. Виробничі та мийні ванни, а також виробничі столи по закінченню роботи мийють з додаванням мийочих засобів і ополіскують гарячою водою.

8. Колоду для розрубання м'яса одразу після використання промивають гарячою водою, насухо зачищають ножем і посидають сіллю.

9. Обробні дошки після кожної операції очищають ножем від залишків продукту, мийють гарячою водою з додаванням мийочих засобів, ополіскують, ошпарюють окропом і зберігають поставленими на ребро на стелажах у спеціальних касетах в цеху, за яким вони закріплені.

10. Виробничий інвентар і інструменти після промивки з додаванням мийочих засобів і ополіскування слід ошпарити окропом.

11. Обробні дошки і інший виробничий інвентар слід мити в мийній кухонного посуду.

12. Інвентар (дошки, ножі, веселки, качалки тощо), кухонний посуд після використання очищають, мийють водою (50 град.С) з мийочим засобом і ополіскують гарячою водою (температура 65 град.С), просушують на ґратчастих полицях. Металевий інвентар після миття прожарюють у духовій шафі.

13. Столи, ванни для миття кухонного посуду після закінчення роботи мийють мийочими засобами.

14. Миття кухонного посуду проводять в двосекційних ваннах при наступному режимі:
- звільнення від залишків їжі щіткою або дерев'яною лопаткою, пригоріла їжу слід відмочити теплою водою з додаванням кальцинованої соди;

- миття трав'яними щітками або мочалками у воді з температурою не нижче 40 ° С з додаванням мийочих засобів;

- ополіскування проточною водою з температурою не нижче 65 ° С;

- просушування в перекинутому вигляді на решітчастих полицях, стела-жах.

15. Чистий кухонний посуд та інвентар зберігають на стелажах на висоті не менше 0,5-0,7 м від підлоги. Столові прилади забороняється зберігання на підносах розсипом.

16. М'ясорубка після використання розбирається, промивається в содовому розчині, ополіскується, після чого обдається окропом і просушується.

17. Усі розділочні дошки і ножі після сніданку, обіду і вечері після того, як їх помили, ошпарюються крутим окропом.

18. Режим миття кухонного посуду:

18.1. Харчоварочні котли очищують від залишків їжі і мийють у гарячій воді (45 - 50° С) з додаванням дозволених мийних засобів з допомогою щіток з ручкою, потім ополіскують гарячою водою не нижче 65° С. Дозволяється ополіскувати харчоварочні котли, каструлі і т. ін. за допомогою гнучкою шлангу з душовою насадкою.

18.2. **Чашки** після миття та ополіскування ставити на попередньо ошпарений підніс і зберігати в недоступному для мух місці.

18.3. **Сита, серветки**, марлю для проціджування і віджимання продукту (страви) після використання промивають у гарячій воді з мийними засобами, після чого серветки і марлі кип'ятять і просушують. Харчові відходи, що лишаються після приготування їжі на харчоблоці, недоїдки після харчування дітей необхідно збирати у спеціально промарковані ємності, які не повинні наповнюватися більше ніж на 2/3 об'єму. Незалежно від обсягу наповнювання, їх випорожнюють наприкінці кожного дня, промивають 2% розчином кальцинованої соди, ополіскують гарячою водою і висушують.

18.4. **Столи миють** гарячою водою з милом, содою спеціально виділеними для цього ганчірками з промаркованої тари.

19. **Мочалки, ганчірки, щітки, йоржики** після миття посуду, кухонного інвентарю і столів промивають, перуть з миючим засобом, кип'ятять у 2% розчині соди, (у кінці зміни) прополіскують і висушують, при зношенні своєчасно заміняють на нові.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

ІНСТРУКЦІЯ № _____

Щодо дотримання правил проведення прибирання харчоблоку

1. Задля гігієни приміщень щодня проводять поточне вологе прибирання харчоблоку 1-2 рази на день по мірі забруднення. У виробничих приміщеннях харчоблок прибирають наприкінці робочого дня.
2. Підлогу, забруднену харчовими залишками, мють гарячою водою з додаванням 2 % розчину соди. Працівники здійснюють прибирання у спеціальному одязі, використовуючи спеціальний промаркований інвентар.
3. Ганчірки, щітки, швабри після користування промивають гарячою водою і занурюють на годину в 0,2 % розчин Жавілару.
4. Усі приміщення харчоблоку необхідно щодня прибирати (витирати пил, мити підлогу тощо) з використанням мийних засобів, які мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та дозволені до застосування у навчальних закладах.
5. Інвентар та одяг для прибирання, мийні засоби мають зберігатися у спеціально відведеному місці. Використовувати цей інвентар і одяг для прибирання інших приміщень заборонено. Інвентар для прибирання приміщень (тази, відра, щітки, швабри, йоржики, ганчірки) необхідно маркувати. Тази, відра, швабри підписуються масляною фарбою і закріплюються за кожним з цехів, коморою, туалетом. Інвентар для прибирання туалету підписується червоною (жовтогарячою) фарбою або на край ганчірки пришивається гудзик червоного (жовтогарячого) кольору.
6. Генеральне прибирання проводять щотижня (топальовальних приборів, підвіконь, стін тощо) із застосуванням мийчих і дезінфікуючих засобів: 0,5% розчин жавілару (50 г жавілару додають до 10 літрів води) тощо. Біля раковин для миття рук працівників харчоблоку повинні бути мило, паперові рушійні рушники або індивідуальні серветки. Мийчі і дезінфікуючі засоби необхідно зберігати в маркірованому посуді у спеціально виділених місцях без доступу світла, які недоступні для дітей.
7. Під час роботи харчоблоку заборонені будь-які ремонтні роботи. Після будь-яких ремонтних робіт на харчоблоці необхідно проводити генеральне прибирання приміщень (незалежно від графіка прибирання).
8. На вікнах харчоблоку повинні бути сітки від мух. Необхідно забезпечити недоступність приміщень для гризунів. На дезінфекційний засіб обов'язково повинні бути наступні документи: свідоцтво про державну реєстрацію; методичні вказівки (інструкція) із застосування дезінфекційного засобу, які затверджені МОЗ України; сертифікат якості.
9. За утримання приміщень харчоблоку в належному санітарному стані відповідає шеф - кухар, робітник кухні, а директор школи здійснює контроль.

Гігієнічні вимоги до утримання приміщень харчоблоку.

Усі приміщення харчоблоку необхідно щодня ретельно прибирати, підмітати вологим способом та мити підлогу, обмітати павутину, видаляти пил, протирати меблі, радіатори, підвіконня. Щотижня з використанням мийних засобів повинно проводитися миття стін, освітлювальної арматури, чищення скла від пилу, кіптяви, вентиляційної системи. Прибирання виробничих приміщень, миття обладнання та інвентарю, а також прибирання групових кімнат повинно проводитися після кожного прийому їжі. Прибирання повинно проводитися спеціально виділеним технічним персоналом. Між змінами необхідно проводити генеральне прибирання з наступною дезінфекцією усіх приміщень, обладнання і інвентарю. Інвентар для прибирання (тази, відра, щітки, ганчірки) повинен бути промаркованим, закріпленим за окремими приміщеннями харчоблоку і зберігатися чистими – окремо на спеціальних нішах, полицях. Весь інвентар після використання слід промивати гарячою водою з використанням мийних і дезінфекційних засобів.

ІНСТРУКЦІЯ № _____

З дотримання вимог до обробки сировини та приготування страв

1. Під час приготування страв необхідно суворо дотримуватися поточності виробничого процесу. Обробку сирих і готових продуктів необхідно проводити на різних столах з відповідним маркуванням.
2. Кулінарна обробка продуктів включає холодну і термічну обробки, які необхідно проводити із максимальним збереженням смакової якості і поживної цінності, зокрема вітамінів.
3. Плодоовочеві продукти, що призначені для споживання у сирому вигляді, повинні після ретельного миття обдаватися крутим окропом у друшляку. З метою зберігання вітаміну С овочі необхідно очищати і нарізати безпосередньо перед приготуванням страв, закладати у підсолену воду, що кипить, варити в посуді з нержавіючої сталі під закритою кришкою, не допускаючи бурхливого кипіння.
4. Забороняється розморожування (дефростація) м'яса дрібними шматками, а також у воді або поруч із плитою. Не допускається його повторне заморожування.
5. Місця, які мають згустки крові, клейма, а також забиті місця, повинні ретельно зачищатися і видалятися.
6. Рибу розморожують на повітрі або у воді. При цьому для зменшення втрат мінеральних речовин у воду додають сіль кухонну у розрахунку 7-10 г на 1 л води. Рибне філе не дозволяється розморожувати у воді.
7. Обробка сирих та готових продуктів повинна **проводитись у відповідних цехах.**
8. **Кулінарна обробка** харчових продуктів проводиться у відповідності з вимогами нормативних документів згідно з ДСТУ, ТУ, збірника рецептур, технологічних карт, при дотриманні санітарних правил для підприємств громадського харчування: овочі, призначені для салатів, варяться у неочищеному вигляді, зберігаються не більше 6 годин, чищення варених овочів проводиться у варочному цеху; овочі, що вживаються у натуральному вигляді, треба добре промивати проточною водою до і після очищення; замочування овочів до кулінарної обробки забороняється; салати готують у цеху сирової продукції при допомозі спеціального інвентаря;
9. Для збереження смакової та вітамінної цінності продуктів їжу готують на кожен прийом і реалізують протягом однієї години з моменту приготування.
10. Овочі, картоплю слід нарізати перед варінням, закладати у киплячу воду і варити у закритому кришкою посуді. Свіжу зелень слід закладати у готові блюда під час роздачі;
11. Другі страви з вареного м'яса (курей), а також подрібнене м'ясо, що подається до першої страви, повинні піддаватися вторинній термічній обробці – кип'ятіння у бульйоні, і зберігатися у ньому до роздачі;
12. Йиця варять 10 хвилин після закипання води;
13. Сосиски, варені ковбаси видаються для харчування після термічної обробки (при варінні 5 хвилин з моменту закипання);
14. Котлети, биточки з м'ясного та рибного фаршу, риба шматками повинні обжарюватися на сковороді або на листі з обох боків протягом 3 - 5 хвилин, потім доготовлюються у жарочній шафі при температурі 250 - 280° С протягом 5 - 7 хвилин;
15. Органолептичними ознаками готовності м'ясних виробів є виділення безколірного соку у місці проколу та сірий колір на розрізі продукту, при цьому температура у центрі готових виробів повинна бути не нижче 85° С для натуральних січених виробів і не нижче 90° С для виробів з котлетної маси.
16. При повній готовності птиці, стегнова кістка на зломі не повинна бути червоного чи рожевого кольору.
17. М'ясний фарш зберігається не більше 6 годин при температурі 2 - 6° С. При відсутності холоду зберігати фарш категорично забороняється.
18. Кулінарна обробка продуктів повинна максимально зберігати харчову цінність, підвищувати засвоєння їжі, надавати їй приємного зовнішнього вигляду, смаку й запаху.

19. Мікробне забруднення продуктів, що виникає при їх первинній обробці, ліквідується наступною термічною обробкою.
20. Для профілактики спалахів гострих кишкових захворювань та харчових отруєнь не допускається використання несправного технологічного обладнання, недостатній температурний режим приготування страв, скорочення часу термічної обробки продуктів.
21. Варити і тушкувати продукти слід при температурі 100 град.С, смажити - при 195-200 град.С. Висока температура сприяє знищенню мікроорганізмів та забезпеченню бактеріологічної безпеки готових страв.
22. Під час холодної і термічної обробки продуктів необхідно суворо дотримуватися вимог санітарних правил і норм, контролювати роботу технологічного обладнання (терморегуляторів духових шаф, духовок).

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУВІП України

Загверджую
Директор:

ІНСТРУКЦІЯ №_

З дотримання вимог до видачі готових страв

1. Приготування і видача готових страв з харчоблоку у групі регулюється графіком видачі страв для кожної вікової групи.

2. При видачі мерші гарячі страви (супи, соуси, напої) повинні мати температуру не нижче 75 °С, другі страви та гарніри - не нижче 65 °С, холодні супи, напої - не вище 14 °С.

3. Готові страви можуть знаходитись на плиті не більше 2-3 годин.

4. Гастрономічні вироби, овочі на видачу повинні порціонуватись безпосередньо перед видачею.

5. Забороняється залишати на другий день швидкопсувні продукти: супи молочні, холодні, солодкі, супи-пюре, м'ясо відварене.

6. З метою охорони здоров'я і життя дітей видача готових страв здійснюється безпосередньо після закінчення їх приготування та бракеражу готової продукції. Працівники груп у чистому санітарному одязі (халат, фартух, хустка), чистими руками доставляють їжу у групи лише у промаркованих, закритих кришками відрах і каstrулях.

7. Час видачі готових страв з харчоблоку повинен збігатися з графіком видачі їжі та режимами дня груп.

8. При наявності у закладі дошкільному освіті груп подовженого або цілодобового перебування дітей, робота харчоблоку повинна бути організована так, щоб готові страви на останній прийом їжі видавались безпосередньо після їх приготування або проміжок часу між закінченням приготування страви та вживанням її дітьми не перевищував 30 хвилин.

9. Кількість і маса готових страв визначається щоденним меню-розкладкою, яке складається на підставі двотижневого меню, яке затверджуються керівником закладу.

10. У щоденному меню-розкладі вказується вихід кожної страви, назва страв, загальна кількість кожного продукту (вага брутто), використаного для виготовлення страв, у чисельнику - на одну дитину, у знаменнику - на всіх дітей.

11. Щоденно поруч із місцем видачі готових страв вивішується денне меню з позначенням проти кожної страви виходу порцій.

12. При складанні меню на сніданок необхідно включати гарячу страву або випічку (бутерброд) та склянку молока (чай, какао, кавовий напій, сік натуральний). Видаються готові страви вагою, що вказана в щоденному меню.

13. При складанні меню обіду необхідно передбачити приготування трьох - чотирьох страв з орієнтовним об'ємом: салат - 50, 75, 100 г, перша страву - 200, 250 г, друга (з м'яса, риби, сиру, яєць та гарніру з круп і овочів) - 50/75, 70/100 г, третя (компот, сік, чай, кисломолочні продукти) - 150-180 г. Видаються готові страви вагою, що вказана в щоденному меню.

14. На підвечір рекомендується кисломолочний напій, чай, какао, кава злакова з випічкою (хлібом). У меню необхідно включати достатній асортимент овочів (свіжих, солоних, зелених), фруктів (свіжих, сухих), соків. Видаються готові страви вагою, що вказана в щоденному меню.

15. На харчоблоці повинні бути списки дітей, які перебувають на диспансерному обліку і потребують дієтичного харчування.

16. У меню для дітей, які перебувають на диспансерному обліку і потребують дієтичного харчування не рекомендується включати бульйони з кісток і риби. У процесі приготування страв використовують такі технологічні прийоми, як відварювання, тушкування, запікання. Одночасно обмежується кількість солі: на 1 л першої страви - 6-10 г, на 1 кг крупи - 20-30 г солі для розсипчастих каш та 50-60 г - для рідких.

17. Видача готових страв у групі регулярно контролюється директором ЗДО, сестрою медичною і комісією з громадського контролю за харчуванням.

18. Видача їжі з харчоблоку у групі дозволяється тільки після підпису відповідальної особи у Журналі бракеражу готової продукції щодо можливості реалізації кожної страви окремо.

19. Журнал бракеражу готової продукції повинен бути пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника і печаткою закладу.

НУБІП УКРАЇНИ
Загварджую
Директор: _____

ІНСТРУКЦІЯ № _____
З бракеражу готової продукції

1. Видачу готових страв дозволено лише після зняття проби медпрацівником або іншою відповідальною за харчування особою (вихователь, методист тощо), призначеною за наказом керівника закладу (кухар не може відповідати за зняття проб).
2. Проби знімаються знімається безпосередньо з казана за 30 хвилин до видачі їжі для груп після рівномірного перемішування страви в об'ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладці, і при тій температурі, при якій уживається страв.
3. При знятті проби визначають фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах. Кожну частину страви оцінюють за такими критеріями: готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви, у тому числі моркви, цибулі тощо, в котлетах - хліба), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо).
4. Зняттю проби не підлягають продукти промислового виробництва - сосиски, тверді сири, кондитерські вироби (цукерки, вафлі, печиво тощо), хліб, масло вершкове, фрукти, ягоди. Оцінюється тільки вага порції цих продуктів.
5. Фактичний об'єм перших, третіх страв встановлюється виходячи з місткості каструлі, казана тощо, що вказується зовні на каструлі, казані. Для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлети, птиця, піріжки тощо) їх зважують у кількості 5-10 порцій і розраховують середню вагу однієї порції.
6. Результати зняття проби вносяться до Журналу бракеражу готової продукції особою, яка знімала пробу, під особистий підпис.
7. Журнал бракеражу готової продукції повинен бути пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника і печаткою закладу.

НУБІП УКРАЇНИ

НУБІП УКРАЇНИ

НУБІП УКРАЇНИ

ІНСТРУКЦІЯ № _____

Виконання вимог до миття столового посуду

1. Відповідно до пункту 5.3 Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 17.04.2006 № 298/227 (далі - Інструкція) в приміщенні харчоблоку, їдальні, біля буфетних груп мають бути інструкції щодо правил миття столового посуду.

2. Миття столового посуду проводиться механічними миючими машинами або ручним способом.

3. При митті столового посуду ручним способом повинні бути передбачені двохгніздні ванни.

3. Режим миття посуду при ручному способі повинен бути наступним: - видалення залишків їжі щіткою або дерев'яною лопаткою в спеціальні бачки для відходів; - миття у воді з температурою не нижче 40 ° С з додаванням миючих засобів; - миття у воді з температурою не нижче 40 ° С з додаванням миючих засобів у кількості (концентрації), в два рази менше, ніж у першій секції ванни; - ополіскування посуду, вміщеної в металеві сітки з ручками, гарячою проточною водою з температурою не нижче 65 ° С або за допомогою гнучкого шланга з душовою насадкою; - просушування посуду гратчастих полицях, стелажах.

Режим миття скляного посуду: а) механічна очистка; б) миття з використанням мийних засобів і знезараження; в) ополіскування посуду у другому гнізді ванни гарячою проточною водою з температурою не нижче 65° С; г) прокалювання вимитих приборів у парочних або духових шафах протягом 2 - 3 хвилин;

4. Чисті столові прибори зберігаються у вертикальному положенні (ручками догори) в металевих касетах, які повинні щоденно промиватися. Забороняється зберігання наборів насипом на підносах і тарілках.

5. Столовий посуд у групах після приймання їжі дітьми замочують у воді (50-60 град.С) з миючим засобом, ополіскують гарячою проточною водою. Спочатку обробляються чашки, потім тарілки й в останню чергу миються столові прибори.

6. Замочування з мийним засобом здійснюють у першому відділенні мийної ванни, де відмічено рівень заповнення водою, ополіскування проводиться у другому відділенні під проточною водою. Чистий столовий посуд просушують на гратчастих полицях на ребрі (забороняється витирати) і зберігають у закритих шафах, а столові прибори - в ємностях, ручками догори.

7. Витирати посуд заборонено.

8. Ємності для столових приборів, розноси для зберігання чистих чашок необхідно мити не рідше 1 разу на день.

9. У період карантину за епідемічними показаннями посуд після миття дезінфікують кип'ятінням: після закипання впродовж 25 хвилин при гострих кишкових інфекціях та 45 хвилин - при вірусному гепатиті. Замість кип'ятіння можна використовувати знезараження митого посуду у духовій шафі.

10. Для механізованого миття посуду застосовують посудомийні машини різних марок і продуктивності періодичної і безперервної дії. У машинах безперервної дії (наприклад ММУ-2000, продуктивність 2000 тарілок на годину) ванни розділені на чотири зони технологічної обробки посуду. У першій зоні відбувається струменевий очищення від залишків їжі, у другій - миття рецикулюючим миючим засобом при температурі не нижче 45 ° С (зазвичай використовують як миючих засобів розчини «Посудомоя»). Третя зона призначена для первинного ополіскування рецикуляційною водою, нагрітою до температури не нижче 50 ° С. У четвертій зоні посуд обполіскують проточною водою температурою 94-96 ° С.

11. Наприкінці робочого дня проводиться дезінфекція всієї столового посуду і приладів 0,2%-ним розчином хлорного вапна або 0,2%-ним розчином хлораміну, або 0,1%-ним розчином гіпохлориду кальцію при температурі не нижче 50 ° С протягом 10 хв.

12. Серветки після використання промивають у гарячій воді з мийними засобами, потім кип'ятять і просушують.

Ганчірки після миття посуду прасують, сушать і зберігають сухими в закритій промаркованій тарі.

13. Щітки, мочалки для миття посуду після закінчення роботи промивають у гарячій воді з додаванням миючих засобів, просушують і зберігають у спеціально виділеному місці та спеціальних ємностях.

14. У мийних відділеннях повинна бути вивішена інструкція про правила миття посуду та інвентарю

ІНСТРУКЦІЯ № _____

3 підготовки яєць і продуктів їхньої переробки до кулінарної теплової обробки

1. Яйця зберігають у сухому прохолодному приміщенні.
2. Перед приготуванням страв яйця обов'язково замочують на 30 хвилин у 2% розчині питної соди, після чого миють проточною водою. Для миття яєць повинна бути окрема ємність з маркіруванням "для миття яєць".
3. Якщо окремого приміщення для обробки яєць на харчоблоці не має, яйця обробляють в умовно чистому цеху. Їх миють у ванні або в посуді, а дуже забруднені протирають сіллю. Сіль використовують тільки столову дрібного помелу (0,25 г солі на 1 яйце).
4. Свіжість яєць перевіряють, занурюючи у солону воду (100 г солі на 1 л води). Свіжі яйця залишаються на дні, а тухлі – спливають на поверхню.
5. Страви з яєць готують у гарячому цеху.
6. Для приготування яєць кухар використовує теплове обладнання (електроплити, жарові шафи, електрофритюрниці), немеханічне (виробничі столи) і механічне (збивальна машина), кухонний посуд (сотейники, наплитні казани, каструлі, казани із спеціальними сітчастими втулками, листи, сковороди із заглибленнями для жовтка, порціонні сковороди) й інвентар (шумівки, вінчики, дерев'яні копистки, кухарські лопатки, малий ніж кухарської трійки).

НУБІП | УКРАЇНИ

НУБІП | УКРАЇНИ

НУБІП | УКРАЇНИ

НУБІП | УКРАЇНИ

ІНСТРУКЦІЯ № _____ З дотримання термінів та умов зберігання продуктів харчування та продовольчої сировини

1. Безпека і якість продуктів харчування та продовольчої сировини залежить від умов їх зберігання, у тому числі від температури, вологості.
2. Продукти харчування, продовольчу сировину і тару необхідно зберігати у спеціально обладнаних коморах, овочесховищах, де забезпечено дотримання санітарних норм і правил, у тому числі умови товарного сусідства, температурний режим.
3. Комори повинні бути оснащені необхідним обладнанням, меблями, посудом, інвентарем, у тому числі для відкривання тари, засобами вимірювання, гилями, тарою тощо.
4. Стелажі, шафи, рундуки для зберігання продуктів харчування повинні бути підняті від підлоги на 15 см для забезпечення можливості прибирання. 5. При зберіганні продуктів у тарі на підтоварниках або стелажках їх необхідно встановлювати на відстані 20 см від стіни.
6. Сіль, цукор, яйця необхідно зберігати у сухих приміщеннях, окремо від продуктів, які сильно пахнуть.
7. Для зберігання продуктів, які особливо швидко псуються, необхідно використовувати холодильне обладнання (холодильники побутові, холодильні шафи, морозильні камери).
8. У випадках зберігання їх разом слід забезпечити товарне сусідство.
9. У холодильному обладнанні повинні бути термометри, температурний режим контролюють комірник(завгосп), кухар і медсестра. Щороку проводиться перевірка термометрів.
10. Для вимірювання вологості повітря у коморі та овочесховищі встановлюються гігromетри.
11. Терези товарні, гастрономічні (промарковані окремо для сировини та готової продукції), а також гиля підлягають метрологічній перевірці 1 раз на рік, про що свідчить тавро на них.
12. При зважуванні продуктів забороняється класти їх безпосередньо на ваги - для цього використовуються тара, чистий папір або клейонка. 13. Термін зберігання продукту обчислюється з моменту закінчення його виготовлення на виробництві, що зазначений в накладній.
14. Молоко, як продукт, що особливо швидко псується, необхідно приймати безпосередньо на кухню, минаючи комору, за виключенням молока тривалого терміну зберігання у пакетах.
15. Сире молоко повинне зберігатися у холодильнику і кип'ятитися при необхідності його використання. Якщо це не можливо, то молоко кип'ячене після зберігання у холодильнику перед використанням необхідно повторно перекип'ятити.
16. Масло вершкове повинне зберігатися у холодильному обладнанні у тарі виробника або брусками у пергаменті на чистому розносі окремо від продуктів, які сильно пахнуть.
17. Сир твердий необхідно зберігати без тари на чистих дерев'яних дошках, які періодично протирають серветкою, що просочена 3% розчином кухонної солі. Якщо сир розрізаний, його зберігають загорнутим у серветку, що змочена 3% розчином кухонної солі.
18. Для молочних та м'ясних продуктів необхідно передбачити окреме холодильне обладнання. У випадках зберігання їх разом слід забезпечити товарне сусідство.
19. Житній і пшеничний хліб зберігаються окремо один від одного. Дверцята шафи для хліба повинні бути з отворами для вентиляції. Хлібні полиці або лотки для зберігання хліба один раз на тиждень протирають білою тканиною, що змочена 1% розчином столового оцту.
20. Картопля, соління та інші овочі вимагають особливих умов зберігання. Склади і комори для них повинні бути сухими, без природного освітлення та мати достатню вентиляцію. Висота шару картоплі або інших овочів у засіках не повинна перевищувати 1,5 м. Стан овочів при зберіганні необхідно контролювати 1-2 рази на тиждень, при цьому зіпсовані овочі слід негайно видалити.
21. При тривалому зберіганні у несприятливих умовах, а також при недодержанні товарного сусідства, овочі псуються, гниють, висихають, частково втрачають вагу, збільшується відсоток відходів. Норми натуральних втрат продуктів харчування при зберіганні у коморах та складських приміщеннях у залежності від сезону року.

22. Яйця зберігають у сухому прохолодному приміщенні.

НУБІП України

Загварджую

Директор: _____

ІНСТРУКЦІЯ № _____

З дотримання поточності виробничого процесу на харчоблоці

НУБІП України

1. Під час приготування страв необхідно суворо дотримуватися поточності виробничого процесу.
2. Обробку сирих і готових продуктів необхідно проводити на різних столах з відповідним маркуванням.
3. Забороняється розморожування (дефростація) м'яса дрібними шматками, а також у воді або поруч із плитою.
4. Не допускається його повторне заморожування.
5. Місця, які мають згустки крові, клейма, а також забиті місця, повинні ретельно зачищатися і видалятися.
6. Рибу розморожують на повітрі або у воді. При цьому для зменшення втрат мінеральних речовин у воду додають сіль кухонну у розрахунок 7-10 г на 1 л води. Рибне філе не дозволяється розморожувати у воді.
7. Кулінарна обробка продуктів включає холодну і термічну обробки, які необхідно проводити із максимальним збереженням смакової якості і поживної цінності, зокрема вітамінів.
8. Плодосовочеві продукти, що призначені для споживання у сирому вигляді, повинні після ретельного миття надаватися крутим окреном у друшляку.
9. З метою зберігання вітаміну С овочі необхідно очищати і нарізати безпосередньо перед приготуванням страв, закладати у підсолену воду, що кипить, варити в посуді з нержавіючої сталі під закритою кришкою, не допускаючи бурхливого кипіння.
10. Кулінарна обробка продуктів повинна максимально зберігати харчову цінність, підвищувати засвоєння їжі, надавати їй приємного зовнішнього вигляду, смаку й запаху.
11. Мікробне забруднення продуктів, що виникає при їх первинній обробці, ліквідується наступною термічною обробкою.
12. Під час холодної і термічної обробки продуктів необхідно суворо дотримуватися вимог санітарних правил і норм, контролювати роботу технологічного обладнання (терморегуляторів духових шаф, духовок).
13. Варити і тушкувати продукти слід при температурі 100 град.С, смажити - при 195-200 град.С. Висока температура сприяє знищенню мікроорганізмів та забезпеченню бактеріологічної безпеки готових страв.
14. З метою профілактики псевдотуберкульозу з 1 березня у закладі забороняється приготування салатів із свіжих овочів врожаю минулого року.
Такі овочі підлягають обов'язковій термічній обробці. безпосередньо перед видачею.



НУБІП України

НУБІП України

ІНСТРУКЦІЯ № _____

Щодо забезпечення подвійної термічної обробки виробів з рибного та м'ясного фаршу

1. Кулінарна обробка продуктів повинна максимально зберегти харчову цінність, підвищувати засвоєння їжі, надавати їй приємного зовнішнього вигляду, смаку й запаху.
2. Мікробне забруднення продуктів, що виникає при їх первинній обробці, ліквідується наступною термічною обробкою.
3. З метою профілактики спалахів гострих кишкових захворювань та харчових отруєнь не допускається:
 - використання несправного технологічного обладнання;
 - недостатній температурний режим приготування страв;
 - скорочення часу термічної обробки продуктів.
4. Під час холодної і термічної обробки продуктів необхідно суворо дотримуватися вимог санітарних правил і норм, контролювати роботу технологічного обладнання (терморегуляторів, духових шаф, духовок).
5. Варити і тушкувати продукти слід при температурі 100 град.С, смажити - при 195-200 град.С.
6. Висока температура сприяє знищенню мікроорганізмів та забезпеченню бактеріологічної безпеки готових страв.
7. Найбільш небезпечними щодо виникнення кишкових інфекцій є вироби з м'ясного або з рибного фаршу (котлети, тюфтельки, зрази, бігги тощо).
8. Вироби з м'ясного або рибного фаршу повинні двічі проходити термічну обробку:
 - смаження в жиру на плиті впродовж 10 хвилин;
 - наступне смаження у духовій шафі 10 хвилин, при температурі 220-250 град.С.
9. Аналогічно готують сирники, смажену рибу шматками, пенінку.
10. При використанні відвареного м'яса, птиці, риби для приготування других страв їх після розподілу на порції необхідно обов'язково повторно кип'ятити у бульйоні.
11. Для обробки сирого та вареного м'яса потрібно мати окремі м'ясорубки.

НУБІП України

Затверджую
Директор:

ІНСТРУКЦІЯ № ___

Щодо продуктів харчування, заборонених для використання в ЗДО

1. Забороняється замовляти, приймати та використовувати в закладі дошкільної освіти м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні борізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за виключенням печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі саки, річкову та копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, креміві вироби, вершково-рослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо).
2. В закладі забороняється використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти.
3. Сардельки, сосиски, варені ковбаси повинні прийматися не нижче I-го тунку.
4. Забороняється приймати продукти недоброякісні або сумнівної якості із закінченим терміном придатності або на межі його закінчення.
5. З метою профілактики псевдотуберкульозу з 1 березня у закладі дошкільної освіти забороняється приготування салатів із свіжих овочів врожаю минулого року. Такі овочі підлягають обов'язковій термічній обробці.
6. Для профілактики спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь з 15 квітня до 15 жовтня забороняється готувати вінегрет.
7. Забороняється виготовлення кислого молока ("самоквасу"), холодців, м'ясних і рибних салатів, холодників, паштетів, зельців, форшмаку, виробів у фритюрі, макаронів "по-флотськи" з сиром м'яким або м'ясом, млинців з сиром м'яким або м'ясом, кремів, морсів, напоїв з штучними барвниками та ароматизаторами.
8. Забороняється використання газованих напоїв, а також напоїв і соків непромислового виготовлення.
9. Включення до асортименту нових продуктів та страв проводиться тільки за умови отримання позитивного висновку Міністерства охорони здоров'я України.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

Загварджую
Директор:

ІНСТРУКЦІЯ №__

Щодо дій при встановленні недоброякісності будь-яких продуктів харчування та продовольчої сировини, що постачаються у заклад

1. При встановленні недоброякісності будь-якого продукту комісією з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини складається акт бракеражу у 3-х примірниках, аналогічно, як і на продукти з великим (понад стандартний) відсотком відходів.
2. Недоброякісна продукція разом із актом, що підтверджує недоброякісність, повертається постачальнику.
3. При невиконанні заявки на продукти харчування та продовольчу сировину або при надходженні продуктів низької якості до постачальника надсилається претензійний лист у якому вказується вага продуктів, нестача яких встановлена, перелік продуктів, які не завезено, або наводяться відомості щодо продуктів низької якості (до листа обов'язково додається акт бракеражу).
4. Копії цього листа надсилаються до управління освіти та територіального органу Держсанепідемслужби.
5. При виявленні нестачі або надлишку одного з видів продуктів матеріально відповідальна особа зобов'язана припинити приймання продуктів харчування та продовольчої сировини.
6. Подальше приймання продуктів харчування здійснюється комісією з бракеражу за участю працівника бухгалтерії (якщо він є у штаті закладу), представника постачальника, а також представника органу громадського самоврядування (від ради закладу, від Комісії з громадського контролю за харчуванням або від батьківського комітету).
7. Результати оформлюються актом приймання у 2-х примірниках: один - для обліку прийнятих продуктів харчування, другий - для направлення претензійного листа постачальникові.
8. Акт складають того ж дня, коли було виявлено нестачу або надлишок продуктів харчування чи продовольчої сировини.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

Затверджую

Директор: _____

НУБІП України

ІНСТРУКЦІЯ №

З оцінки якості продуктів харчування та продовольчої сировини, що постачаються в заклад

1. Продукти харчування та продовольча сировина приймаються комірником (завгоспом), кухарем закладу або особою, яка визначена наказом керівника, відповідальною за приймання продуктів, із залученням медпрацівника (склад комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини затверджується керівником закладу).
2. Оцінка якості продуктів харчування і продовольчої сировини проводиться за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією.
3. Продукти харчування повинні прийматися лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, відповідати вимогам державних стандартів та мати позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи.
4. Документи повинні засвідчувати безпечність і якість продуктів - гаунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються, термін реалізації і час виготовлення позначаються у годинах).
5. Терміни реалізації визначаються підприємством-виробником або підприємством-постачальником (дрібнооптова база, торговельна організація, спонсор, що надав гуманітарну допомогу тощо).
6. Перелік постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини визначається рішенням тендерних комітетів (комісій) або на підставі укладених договорів.
7. Закупівлю або придбання продуктів харчування (овочів, фруктів, молочних продуктів, м'яса, меду тощо) з індивідуальних або фермерських господарств, фірм, кооперативів, садових товариств проводять за погодженням із територіальною санітарно-епідеміологічною станцією.
8. Медична сестра під час приймання комірником (кухарем) продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять до закладу, контролює їх безпечність та якість у Журналі бракеражу сирової продукції за термінами реалізації і умовами зберігання.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

ІНСТРУКЦІЯ № _____

Про дії персоналу у разі псування харчових продуктів та продовольчої сировини в ЗДО

1. Безпека і якість продуктів харчування та продовольчої сировини залежить від умов їх зберігання, у тому числі від температури, вологості.
2. При тривалому зберіганні у несприятливих умовах при недодержанні товарного сусідства, температурного режиму харчові продукти та продовольча сировина можуть псуватися, гнити, висихати, частково втрачати вагу та смакові якості та стають небезпечними для вживання у їжу.
3. У разі псування продуктів у коморі або на складі закладу дошкільної освіти, комісією з бракеражу складається акт.
4. В акті необхідно зазначати:
 - час складання акту, назву закладу, прізвища і посади осіб, які брали участь у вибракуванні недоброякісних продуктів харчування;
 - реквізити постачальника, вид, номер і дату супровідних документів, разом з якими надійшли продукти харчування;
 - інші дані, що необхідні для більш докладної характеристики продуктів;
 - причини псування продуктів.
5. Непридатні до споживання продукти харчування та продовольча сировина вилучаються та утилізуються.

ІНСТРУКЦІЯ № _____

З прийому продуктів харчування та продовольчої сировини до закладу

1. Продукти харчування та продовольча сировина приймаються комірником (завгоспом), кухарем закладу дошкільної освіти або особою, яка визначена наказом керівника, відповідальною за приймання продуктів, із залученням медпрацівника (склад комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини затверджується керівником закладу).

2. Комірник (завгосп) контролює умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини до закладу, відповідає за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, за додержання вимог санітарного законодавства при їх зберіганні, здійснює їх облік у Книзі складського обліку

3. Молоко, як продукт, що особливо швидко псується, необхідно приймати безпосередньо на кухню, минаючи комору, за виключенням молока тривалого терміну зберігання у пакетах.

4. При централізованій доставці продуктів харчування приймання продуктів підтверджується не тільки розпискою комірника у супровідному документі постачальника, але і печаткою закладу дошкільної освіти.

5. Обсяг та частота завозу продуктів харчування та продовольчої сировини регулюються в залежності від терміну їх реалізації та кількості дітей, які відвідують заклад, і повинні бути не рідше 2-3 разів на тиждень.

6. Маршрути, графіки та обсяг завозу продуктів харчування і продовольчої сировини у заклад дошкільної освіти відпрацьовуються суб'єктами підприємницької діяльності та погоджуються з керівником ЗДО.

7. Постачання продуктів харчування і продовольчої сировини повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом з маркуванням "Продукти". Кузови машин із середини повинні бути покриті оцинкованим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, які мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи до контакту з продуктами харчування, і обладнані стелажми, що можуть зніматися.

8. Територіальною Держсанепідемслужбою на кожен автомашину видається санітарний паспорт терміном на один рік. Водій цього транспорту, а також особи, що супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями).

НУБІП України

Загварджую
Директор:

ІНСТРУКЦІЯ №

З дотримання питного режиму

1. Згідно з пунктом 1.5 Інструкції з організації харчування дітей у дошкільній навчальних закладах, затвердженої спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 № 298/227, для організації оптимального питного режиму потрібно забезпечити дітей водою за індивідуальною потребою.
2. В якості питної допускається використання кип'яченої води. Кип'ятіння здійснюється на харчоблоці в спеціально відведеній місткості. Обробка місткості для кип'ятіння здійснюється щодня у кінці робочого дня.
3. Кип'ячену воду дають після охолодження до кімнатної температури. Її зберігають у добре вимитому посуді і міняють не рідше ніж раз на добу.
4. У закладі освіти питний режим для дітей організують так:
 - воду кип'ятять, охолоджують до кімнатної температури та зберігають у харчоблоці з відповідним написом;
 - помічник кухаря у відповідно маркованих чайниках викладає його, разом з чашками в їдальний зал на спеціальний стіл;
 - питну воду замінюють не рідше одного разу на добу;
5. **Про питний режим в закладі освіти:**
 - 5.1. Питна вода має бути доступна дитині впродовж усього часу його знаходження в закладі.
 - 5.2. Орієнтовні обсяги споживання води дитиною залежать від пори року, рухової активності дитини, в середньому, складають 80 мл на 1 кг її ваги.
 - 5.3. При перебуванні дитини в закладі освіти повний день вона повинна отримати не менше 70 % добової потреби води.
 - 5.4. Температура питної води, що дається дитині, має бути 18-20° С.
6. Воду дають дитині в скляних або керамічних склянках (чашках, кувалках). Для цього чисті склянки ставляться в спеціально відведеному місці на спеціальний промаркований піднос (догори дном), а для використаних склянок ставиться окремий піднос.
7. Миття склянок здійснюється організовано, в спеціально відведено місці.
8. Контроль за наявністю кип'яченої води в групі здійснює помічник кухаря.

НУБІП України

Затверджую
Директор: _____

ІНСТРУКЦІЯ № __

Щодо дій у разі зміни кількості дітей, на яких розраховувалося меню

1. Меню-розкладка складається відповідно до Технологічних карт страв, яка затверджується керівником закладу та погоджується з керівником групи БХП. Технологічних карт страв - це набір карток-розкладів страв за групами страв: перші, другі, треті страви, салати, гарніри тощо.

2. У разі, якщо до закладу дошкільної освіти не прийшло 4 і більше дітей, продукти довгострокового зберігання (цукор, олія, цукерки, печиво, крупи і ін.), які були виписані на обід, підвечірок і вечерю, кухар повинен повернути до комори, а продукти з обмеженим терміном придатності до споживання (молоко, м'ясо, риба, сметана, масло вершкове тощо) розподілити на присутніх у закладі дітей.

3. Якщо прийшло на 4 і більше дітей від кількості дітей, на яких було розраховано меню, то для них необхідно додатково виписати продукти, що обов'язково оформляється відповідним актом, накладною та записом у додатковій меню-розкладці за підписами медсестри, кухаря, комірника, керівника навчального закладу.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

ІНСТРУКЦІЯ № _____

Щодо зняття і збереження добових проб

1. Видача готових страв дозволяється тільки після зняття проби директором школи, відповідальною за організацію харчування, призначеною за наказом керівника закладу (кухар не може бути відповідальним за зняття проб).
2. Відповідальна за організацію харчування дітей, знімає пробу безпосередньо з казана за 30 хвилин до видачі їжі після рівномірного перемішування страви в об'ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладці, і при тій температурі, при якій уживається страв.
3. При знятті проби визначають фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах.
4. Кожну частину страви оцінюють за такими критеріями: готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви, у тому числі моркви, цибулі тощо, в котлетах - кліба), наявність сторонніх домішок (погано перебранна крупа, погано почищені овочі тощо).
5. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону. Добова проба страв є показником якості роботи кухарів закладу. Тому її відбирає кухар з казана у присутності відповідальної за організацію харчування дітей (визначеною наказом), в чистий посуд з кришкою (попередньо помиті та перекип'ячені) до видачі їжі дітям.
6. Проби відбирають в об'ємі порцій для дітей шкільного віку .
7. Зберігають на харчоблоді у холодильнику при температурі +4 - +8 град.С із зазначенням дати та часу відбирання.
8. Проби страв кожного прийому їжі зберігати протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.
9. Добові проби, а також проби, які відбираються при здійсненні бракеражу, не оплачуються особою, яка проводила зняття проб.
10. Зняттю проби не підлягають продукти промислового виробництва: сосиски, тверді сири, кондитерські вироби (цукерки, вафлі, печиво тощо), хліб, масло вершкове, фрукти, ягоди. Оцінюється тільки вага порції цих продуктів.

ІНСТРУКЦІЯ №__

Про використання в харчуванні дітей консервованих продуктів.

1. Ураховуючи можливі перебої у постачанні продуктів харчування, у закладі дошкільної освіти повинен бути двотижневий запас рибних, м'ясних консервів, молочних продуктів тривалого терміну зберігання, фруктів.
2. Запас овочів у закладі дошкільної освіти повинен бути не більше ніж на 20 діб, круп, бобових - 30 діб.
3. Консерви м'ясні, рибні та овочеві можуть використовуватися як виняток при відсутності м'яса, риби, свіжих овочів, але тільки після їх термічної обробки при приготуванні перших і других страв.
4. Для цього необхідно закуповувати натуральні консерви без додавання олії, томату, оцту.
5. Із консервованих фруктових компотів промислового виробництва можна готувати страви тільки після розведення та обов'язкового повторного кип'ятіння.
6. У харчуванні дітей, крім свіжих овочів, рекомендується використовувати солоні (огірки, помідори, капуста, яблука).
7. Для кожного конкретного закладу дошкільної освіти за погодженням з територіальною Держсанепідемслужбою при наявності необхідних умов допускається заготівля овочів, зелені тощо:
 - висушування;
 - соління;
 - квашення овочів без їх герметичного закупорювання.

ІНСТРУКЦІЯ № _____ Щодо видалення відходів

НУБІП України

1. У Закладі дошкільної освіти в процесі приготування страв накопичуються внутрішні зовнішні відходи.

2. Внутрішні відходи:

2.1. Забезпечити відповідне зберігання відходів в харчових зонах і регулярно видаляти їх протягом дня.

2.2. Для цього у харчоблоці ЗДО встановити сміттєві баки з колірним кодуванням для відповідних зон на кухні.

2.3. Контейнери для сміття повинні бути оснащені пластиковими мішками для сміття, які можна легко витягти і потім закріпити.

2.4. Кришки баків в кухонних зонах повинні відкриватися за допомогою пожежної педалі, щоб запобігти контакту із кришкою і знизити ризик поширення забруднень.

2.5. Персонал, відповідальний за видалення сміття зі сміттєвих баків, стежить за тим, щоб не пошкодити мішки.

2.6. Персонал, який бере участь в процесі приготування їжі, не випорожнює сміттєві баки; ця робота жорстко обмежена для нехарчового персоналу на кухні (кухонні робітники).

2.7. Шеф – кухарем складається графік очищення, як для внутрішніх, так і для зовнішніх сміттєвих баків і зон для сміттєвих баків.

2.8. Виконувати оцистку часто, щоб уникнути неприємних запахів, зараження комахами і шкідниками.

3. Зовнішні відходи:

3.1. Всі зовнішні сміттєві баки спорожняти і чистити регулярно, щоб уникнути навали /проживання/ шкідників і неприємного запаху.

3.2. В основі зовнішніх сміттєвих баків має бути дренажний отвір, де повинна стояти металева сітка або відокремлені днище для запобігання проникненню шкідників.

3.3. Зовнішні сміттєві баки повинні бути розташовані далеко від зон доставки продуктів і евакуаційних виходів під час пожежі.

4. Харчові відходи щоденно вивозяться або утилізуються.

НУБІП України

НУБІП України

НУВБІП України

Загверджую
Директор:

ІНСТРУКЦІЯ №_

З контролю за склом та склотарою

1. Вживати необхідних заходів щодо запобігання забрудненню страв склом.
2. Забороняється тримати скляні пляшки, контейнери, термоси, дзеркала і інші скляні матеріали в зонах, де зберігаються продукти або готуються страви.
3. Не можна використовувати скляні контейнери в холодильних камерах, їх можна замінити на акрилові або інші прозорі пластмасові вироби.
4. Захистити люмінесцентні лампи пластмасовими дифузорами в зонах переробки продуктів і сировини. Пластмасові дифузори, які захищають люмінесцентні лампи, очищати тільки в неробочий час.
5. Регулярно перевіряти вікна в зонах підготовки, приготування, зберігання, продуктів харчування і готових страв, щоб переконатися, що скло без тріщин і не розбите.
6. У разі виявлення тріснутого або розбитого скла, необхідно відразу ж припинити доступ в ці зони, поки не будуть прийняті необхідні заходи з їх ремонту.
7. Не використовувати скляні термометри в харчових зонах.
8. Скляну упаковку харчових інгредієнтів, пляшки з олією, банки з соком замінити на пластмасові ємності і наклеїти етикетки. Якщо виробник не може замінити склотару, її необхідно зберігати в контейнерах з високими стінками і поза зоною підготовки продуктів в процесі використання. Повідомити підрядників про заборону щодо скляних матеріалів / обладнання на місцях.
9. У разі розбивання скляного або глиняного посуду, неухильно дотримуватися порядку дій при пошкодженні скла та реєструвати всі вжиті заходи.
10. Порядок дій при пошкодженні скла:
 - негайно припинити роботу в зоні.
 - Повідомити шеф-кухаря.
 - Ізолювати зону до видалення всіх розбитих фрагментів скла.
 - Одягнути захисні рукавички і, ні в якому разі, не торкатися скла голими руками.
 - Одна людина спеціальною щіткою видалає всі фрагменти скла.
 - Розбите скло помістити в металевий контейнер з кришкою і чіткою ідентифікацією.
 - Обробити вологою ганчіркою всі поверхні, що контактують з продуктами. Помити підлогу і вимити весь посуд, тарілки, прилади, контейнери для зберігання.
 - Обережно очистити щітки і совки і викинути ганчірку, яка використовується для обробки зони розбитого скла.
 - Прибрати всі покажчики ПІСЛЯ підтвердження шеф-кухаря і керівника групи безпеки про те, що все розбите скло видалено з місця події.
 - Особливо ретельно перевірити, що на всіх поверхнях, що контактують з продуктами, немає скла, включаючи посуд.
 - Сировинні матеріали, упаковку, частково оброблені або готові продукти, які, як з'ясувалося, представляють ризик (пам'ятає, що скло може розлітатися на 3 метри в усі напрямки) слід видалити.
 - Після виходу із зони перевірити взуття персоналу на наявність частинок скла.

ІНСТРУКЦІЯ № _____

З попередження фізичного забруднення

1. Причиною фізичного забруднення можуть бути різні джерела. Це може бути персонал, будівля, упаковка та обладнання.

2. Контроль даних джерел має важливе значення для зменшення ризику потрапляння сторонніх предметів і потенційних ушкоджень.

3. Предмети, що можуть призвести до забруднення готових страв або харчової сировини: • облуплена фарба / штукатурка на стелі. • відколота плитка на стіні. • скло. • незакріплені деталі (гвинти, болти) на обладнанні / машинах. • дротяні щітки для чищення. • кнопки та скріпки на дошці оголошень. • клаптики паперу та частини ручки для письма (ковпачок, стержень). • шкідники. • нігті і волосся персоналу.

4. Особисті речі персоналу:

4.1. Нехарчові елементи і персонал, не зайнятий у приготуванні їжі, не допускаються в харчові зони.

4.2. Для зберігання особистих речей облаштовувати спеціальні місця поза харчоблоком, щоб запобігти забрудненню харчових продуктів.

4.3. Необхідно стежити за дрібними речами персоналу: ручки, олівці, які є на харчоблоці. Ідеальний варіант: зняти з ручок ковпачки.

4.4. Дотримуватись правил поведінки з коштовностями, що запобігатиме потраплянню ювелірних виробів і їх частин у їжу.

4.5. У зоні підготовки продуктів не повинно бути дошок для оголошень.

5. Нігті і волосся персоналу:

5.1. Нігті, лак з нігтів і волосся персоналу можуть забруднити як продукти харчування, так і готові страви.

5.2. Якщо своєчасно не обрізати нігті (або покрити їх лаком), а волосся не підібрати під ковпак, то буде велика ймовірність їх в готові страви під час приготування.

6. Сестра медична разом із шеф-кухарем уважно слідкують за гігієною працівників і не допускають порушень.

7. Працівник, що допустив порушення, притягується до адміністративної відповідальності.

8. Упаковка продуктів харчування і харчової сировини:

8.1. Упаковка продуктів та інгредієнтів, що надходять на харчоблок, можуть включати скло, дерево, піддони з пінопласту, а також можуть кріпитися за допомогою дужок або еластичних стрічок.

8.2. ЗДО повинен приходити до згоди з постачальниками про виключення упаковки, що містить скло, дерев'яні ящики і т.п.

8.3. Повідомити персонал кухні про необхідність обережного поводження та утилізації упаковки в спеціальних зонах для розпакування далеко від зони приготування страв.

9. Будівля ЗДО та обладнання харчоблоку:

9.1. Підтримувати будівлю та обладнання в хорошому стані, що допоможе запобігти попаданню сторонніх предметів з даних джерел.

9.2. Проводити регулярні перевірки стану будівлі та обладнання харчоблоку і повідомляти про дефекти керівництво.

9.3. Проводити інспекції, як частину контрольної перевірки, раз у два місяці.

9.4. Лампи в зоні підготовки продуктів закривати дифузорами.

9.5. Лампи в ідальнях повинні бути закриті дифузором або пластмасовим щитом, що дасть змогу утримати скло в разі раптового пошкодження лампи.

9.6. Роботи з техобслуговування в зонах підготовки продуктів слід проводити поза робочим часом.

9.7. Щоб здійснити ремонт в робочий час на кухні, потрібно ізольовати зону проведення ремонту або перемістити обладнання.

9.8. Якщо це неможливо, уважно стежити за всіма знятими деталями та інструментом.

9.9. Інформувати підрядників і обслуговуючий персонал про необхідність носити захисний одяг і стежити за потенційними джерелами забруднення.

НУБІП України

Затверджено
Директор: _____

ІНСТРУКЦІЯ № _____

Щодо процедури відкликання продуктів

1. Вилучення і відкликання — це інструменти, які забезпечують ефективність процедур, що засновані на принципах НАССР, і покликані запобігти споживанню потенційно небезпечної продукції (зазвичай її повертають виробникові).

2. Вилучати ті партії продукції, які ще не були представлені чи доставлені кінцевому споживачу (ЗДО). Це передусім процес взаємодії між двома операторами ринку.

3. Небезпечну продукцію, яка вже потрапила до кінцевого споживача, відкликають.

4. Відповідно до ст. 32 (Вилучення продукції з обігу та її відкликання) Закону України «Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції» проводять наступні дії:

4.1. Вилучення продукції з обігу передбачає повернення розповсюджувачами всіх одиниць відповідної продукції, що перебуває у їх розпорядженні, виробнику цієї продукції та припинення ними будь-якого демонстрування, пропонування такої продукції споживачам (користувачам).

4.2. Відкликання продукції передбачає повернення її виробнику одиниць відповідної продукції, що вже надана споживачам (користувачам), застосовується як винятковий захід.

5. Якщо заклад отримує повідомлення (результати аналізів) від органу ринкового нагляду щодо невідповідності, непридатності, забрудненості продукту за розпорядженням директора закладу комірник (шеф-кухар) дані продукти поміщають в спеціальну зону для зберігання в холодильній камері / морозильнику / сухому складі, в залежності від продукту, і окремо від інших продуктів. Зона повинна мати чітке позначення «не придатний для вживання ЛЮДИНОЮ, НЕ ВИКОРИСТОВУВАТИ».

6. Комірник (шеф-кухар) робить необхідні розпорядження постачальнику про якнайшвидше вивезення непридатних (забруднених) продуктів.

7. Вивезення продукту оформлюється накладною на повернення продукту.

8. Постачальник (виробник) зобов'язаний відшкодувати закладу повну вартість продукції, що відкликається, або замінити її на таку чи аналогічну продукцію.

9. Правила відшкодування вартості та заміни продукції, що відкликається, встановлюються законами України.

10. Заклад інформує батьків про ситуацію на батьківських зборах та на сайті закладу.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

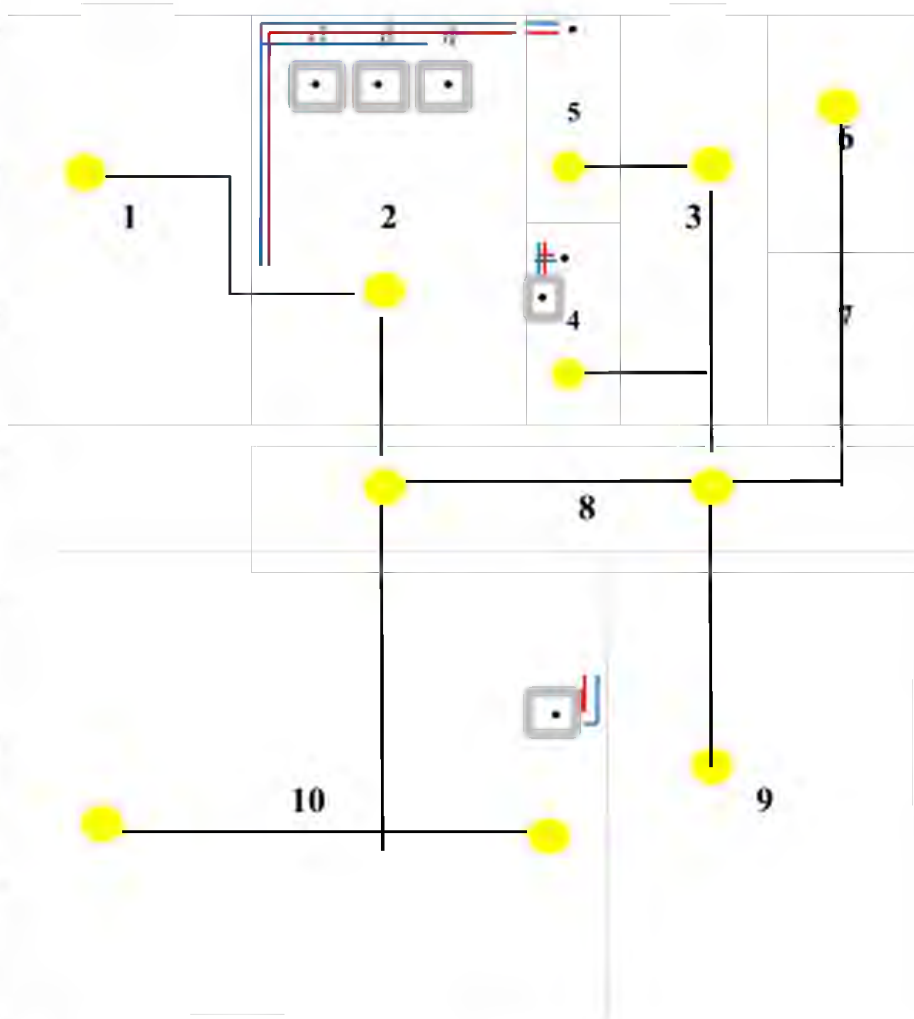
3.3. Схеми харчоблоку

Схема харчоблоку



Рис. 3.1. Схеми харчоблоку

Схема освітлення приміщень харчоблоку



Перелік приміщень

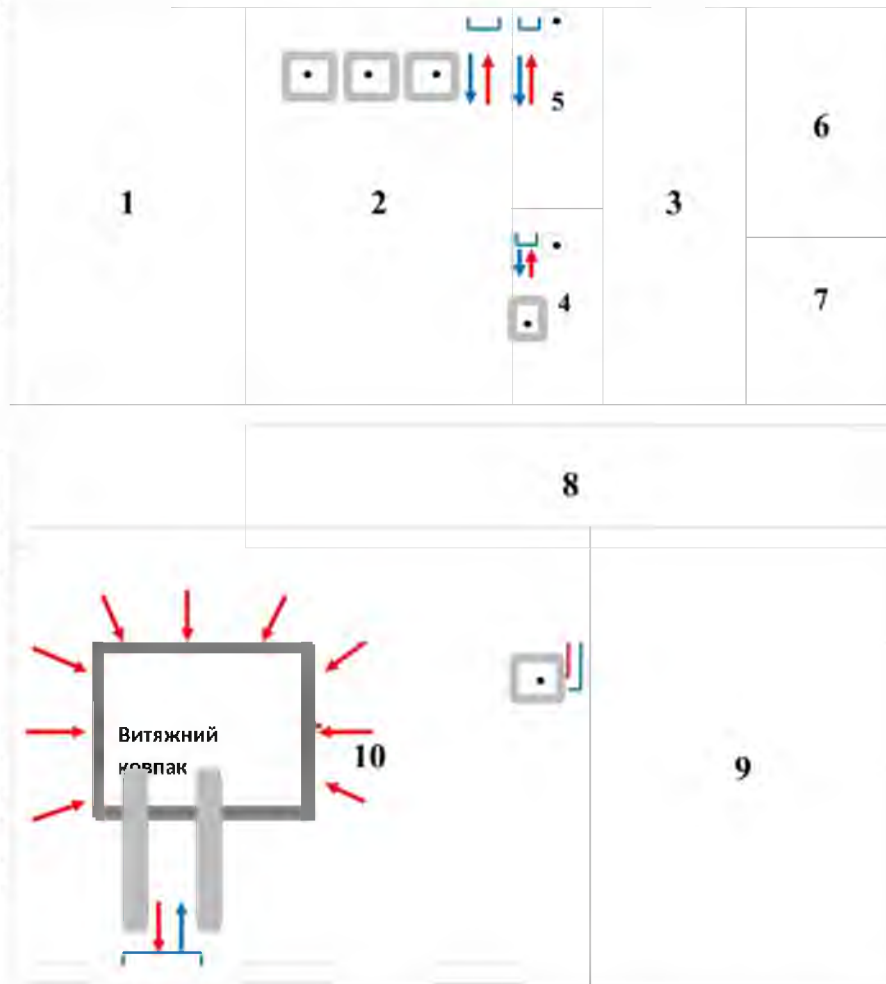
1. Зала для приймання їжі п/к
2. Мийка (миття посуду)
3. Кімната для переодягання персоналу
4. Санвузол (душова)
5. Туалетна кімната
6. Склад
7. Овочевий стелаж
8. Коридор
9. Склад харчових продуктів
10. Кухня

Лампа розжарювання



Рис. 3.2. Схема освітлення приміщень харчоблока

Схема витяжки приміщень харчоблока



Перелік приміщень

1. Зала для приймання їжі п/к
2. Мийка (миття посуду)
3. Кімната для переодягання персоналу
4. Санвузол (душова)
5. Туалетна кімната
6. Склад
7. Овочевий стелаж
8. Коридор
9. Склад харчових продуктів
10. Кухня

Вентиляційна решітка

НУБІП України

Рис. 3.3. Схема витяжки приміщень харчоблока

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

Графік видалення відходів на харчоблоці:

№п/п	Найменування відходів	Відповідальний П.І.П.	Строки видалення відходів
1	Овочеві очистки		При наповненні більш ніж на 2/3 контейнера, або за потреби.
2	Пакувальні матеріали		При наповненні більш ніж на 2/3 контейнера, або за потреби.
3	Харчові відходи (рідкі)		Щоденно об 11-30
4	Відходи які утворилися після обробки сирової продукції		Щоденно

Рис. 3.4. Графік видалення відходів на харчоблоці

Журнал моніторингу забрудненості харчоблоку шкідниками

Дата	Вид шкідника	Місце спостереження	Результат спостереження				П.І.П. відповідальної особи
			Зіпсована продукція	Спіймані шкідники	Мертві шкідники	Виявлені шкідники	

Рис. 3.5. Журнал моніторингу

ВИСНОВКИ

В результаті виконання магістерської роботи було розглянуто історія появи та розвитку системи НАССР, поширення системи у різних країнах.

НАССР - це система управління, яка дозволяє забезпечити безпечність харчових продуктів шляхом аналізу та контролю небезпечних факторів хімічного, мікробіологічного та фізичного походження. Вона є міжнародним стандартом, який використовується у всіх країнах світу.

Важливість НАССР у школі полягає у тому, що вона допомагає захистити здоров'я дітей. Харчові отруєння у школах можуть бути серйозною проблемою, яка може призвести до госпіталізації та навіть смерті. НАССР допомагає запобігти таким випадкам, забезпечуючи належні умови для зберігання, приготування та споживання харчових продуктів.

Ось деякі конкретні переваги НАССР у школах:

- Зниження ризику харчових отруєнь;
- Покращення якості харчових продуктів;
- Підвищення ефективності роботи персоналу;
- Зниження витрат на харчування.

НАССР може бути реалізована в школах у різний спосіб. Найчастіше це відбувається за допомогою навчання персоналу, розробки відповідних процедур та контролю за їх дотриманням.

Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба) рекомендує школам впроваджувати НАССР. Для цього існує спеціальна програма навчання та сертифікації.

Ось деякі кроки, які можуть допомогти школам впровадити НАССР:

- Сформувати команду із відповідальних осіб.
- Провести навчання персоналу.
- Розробити процедури НАССР.
- Впровадити процедури НАССР.
- Виконувати контроль за дотриманням процедур.

Важливість HACCP у школі полягає в тому, що вона допомагає забезпечити безпеку харчових продуктів, які споживають учні. Це особливо важливо, оскільки діти є більш уразливими до харчових отруєнь, ніж дорослі.

HACCP допомагає шкільним їдальням:

- Ідентифікувати небезпечні фактори, які можуть призвести до харчових отруєнь.
- Розробити заходи контролю для усунення або зниження ризику від небезпечних факторів.
- Моніторити ефективність заходів контролю.

HACCP може бути введена у школах різними способами. Наприклад, шкільні їдальні можуть:

- Пройти навчання з HACCP.
- Впровадити систему HACCP на основі стандартів HACCP.
- Розробити власну систему HACCP, яка відповідає їх потребам.
- Впровадження HACCP у школах є важливим кроком у забезпеченні безпеки харчових продуктів для учнів.

Ось кілька конкретних прикладів того, як HACCP може бути застосована у школах:

Процес приготування їжі: HACCP може бути використана для розробки заходів контролю для зниження ризику від бактеріальних інфекцій, таких як сальмонельоз та лихоманка сальмонелі. Наприклад, шкільні їдальні можуть використовувати термометр для перевірки температури їжі, щоб переконатися, що вона була приготовлена за правильної температури.

Очищення та дезінфекція: HACCP може бути використана для розробки заходів контролю для зниження ризику від загрязнення їжі мікробами. Наприклад, шкільні їдальні можуть розробити план очищення та дезінфекції, який включає регулярне очищення та дезінфекцію обладнання, поверхонь та посуду.

Зберігання продуктів: HACCP може бути використана для розробки заходів контролю для зниження ризику від псування продуктів. Наприклад,

шкільні їдальні можуть зберігати продукти за правильної температури, щоб запобігти їхньому псуванню.

Інструкції HACCP - це документовані процедури, які розробляються та впроваджуються для забезпечення безпеки харчових продуктів. Вони ґрунтуються на семи принципах HACCP, які є міжнародним стандартом для управління безпекою харчових продуктів.

Інструкції HACCP повинні розроблятися та впроваджуватися для всіх аспектів приготування та обслуговування їжі, включаючи:

- Закупівлю їжі.

- Приймання їжі.
- Зберігання їжі.
- Підготовка їжі.

- Обслуговування їжі.

- Очищення та дезінфекція.

Інструкції HACCP повинні бути розроблені та впроваджені відповідно до конкретних потреб підприємства. Вони повинні бути доступними для персоналу, який відповідає за приготування та обслуговування їжі.

Саме тому, в магістерській роботі були розроблені інструкції для харчоблока та основну схему харчоблока, схему освітлення приміщень харчоблока, схему витяжки приміщень харчоблока та видалення відходів на харчоблоці.

HACCP - це ефективний спосіб забезпечити безпеку харчових продуктів у школах. Впровадження цієї системи допоможе захистити здоров'я учнів та забезпечити їм якісне харчування. Впровадження HACCP у школах - це важливий крок для забезпечення безпеки харчових продуктів для дітей.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини». Закон України від 24.10.2002 р № 191-IV2002. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/191-15>.
2. ISO 22000 : 2018 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain.
3. Лисенко О. Сучасні вимоги до безпеки харчових продуктів. ISO 22000 : 2018 – нове бачення. Управління якістю. 2018. № 9. С. 18-21.
4. Стандарт ISO 22000 : 2018 – нова версія. URL: <https://www.vniis.ru/standart-iso-22000-2018-versiya-2018-goda>.
5. ISO 22000:2018. URL: <https://www.fichier-pdf.fr/2018/07/21/iso220002018en-pdf/>.
6. Лисенко О. Портрет споживача: хто ваші потенційні клієнти та як їх залучити? Управління якістю. 2018. № 11. С. 24-31.
7. Хімичева Г. І., Зенікін М. А., Скалїпа Т. М. Аналіз сучасних принципів і підходів до оцінки якості та безпечності харчової продукції. Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. 2015. № 6 (92). С. 156-163.
8. Слива Ю. В. Практичні аспекти співпраці з ЄС. Вимоги європейських торгових мереж до національної сільськогосподарської та харчової продукції, що імпортується в ЄС: короткий навч. посіб. 2015. 50 с.
9. Лисенко О. Сучасні вимоги до безпеки харчових продуктів. ISO 22000:2018 – нове бачення. Управління якістю. 2018. №9. С. 18-21.
10. ДСТУ 4161 : 2003 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.
11. ДСТУ ISO 9001 : 2015. Системи управління якістю. Вимоги
12. ДСТУ ISO 10013 : 2003. Настанови з розроблення документації системи управління якістю.
13. ДСТУ ISO 14001 : 2015. Системи екологічного керування. Вимоги та настанови щодо застосування.

14. ДСТУ ISO 19011 : 2019 Настанови щодо здійснення аудитів систем управління.

15. ДСТУ ISO 22000 : 2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга.

16. ДСТУ OHSAS 18001 : 2010 Система управління безпекою та гігієною праці. Вимоги.

17. Європейська Біла книга про безпеку харчових продуктів, Брюссель, 12 січня 2000 р.

18. Забезпечення безпечності продуктів харчування на основі принципів системи HACCP. Молочное Дело. 2004. №7. с. 22 – 25.

19. Kim R. B., Zhang Q., Yoon D.-H. Traceability System as Perceived-Uncertainty Mitigator for Sustainable Global Food Trade. Quality Innovation Prosperity / Kvalita Inovacia Prosperita 20/1, 2016. DOI: 10.12776/QIP.V20I1.625.

20. Д. Антюшко, Ю. Павлюченко, С. Вежлівцева. Безпечність харчових продуктів: новації стандарту ISO 22000:2018. Товари і ринки. 2018. № 3. С. 5-14.

21. Архипов В. В. Судово-товарознавча експертиза товарів народного споживання та послуг: теорія та практика : навч.-практ. посіб. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 306 с.

22. Бабич М. М. Моніторинг та інформаційне забезпечення процесів формування продовольчої безпеки. Економіка & держава. 2017. № 2. С. 32-36.

23. Бородій В. Здорове харчування як фундаментальний фактор підтримки здоров'я людини. Світоглядні трансформації особистості студента ЗВО: історико-філософські, соціально-правові, мовознавчі та здоров'яформуючі аспекти: збірник тез доповідей VII студентської науково-практичної Інтернетконференції, 28 лютого 2020 року. гол. ред. Н. Л. Замкова. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. С. 152-154.

24. Бочарова О. В. HACCP і системи управління безпечністю харчової продукції: підручник. Одеса: Атлант, 2019. – 376 с.

25. В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Цісс. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства. Харків: ХДУХТ, Світ Книг, 2019. 246 с.

26. Гмиря В. П. Проблеми функціонування ринку харчових продуктів у контексті забезпечення продовольчої безпеки України. Економіка харчової промисловості. 2020. Т. 12, № 1. С. 13-19. Режим доступу: <https://journals.onaft.edu.ua/index.php/fie/article/view/1664/1869>.

27. Голуб Б. Концепції управління безпечністю харчових продуктів. Товари і ринки. 2018. № 2. С. 5-13.

28. Г. Д. Гуменюк, В. В. Кішко. Контролювання якості та безпечності харчових продуктів у зарубіжних країнах. Стандартизація, сертифікація, якість. 2019. № 4. С. 24-30.

29. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві. Електронні дані. Харків: Видавництво Іванченка І.С. 2018. Систем. вимоги: Acrobat Reader. Режим доступу: <http://10.0.2.150/docs/Pidruchnyky/2020/Davydova-Upravlinnia-yakistiu-produktsii-taplsuh-u-hotelnoh-restorannomu-hospodarstvi.pdf>.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

ДОДАТКИ

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ



Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції

**ПРОДОВОЛЬЧА ТА ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА
В УМОВАХ ВІЙНИ ТА ПОВОЄННОЇ ВІДБУДОВИ:
ВИКЛИКИ ДЛЯ УКРАЇНИ ТА СВІТУ**

*присвяченої 125-річчю Національного університету
біоресурсів і природокористування України*

*Секція 3. Роль тваринництва, ветеринарної медицини та харчових технологій
в умовах війни та вирішенні завдань плану відродження України*

*25 травня 2023 року
Київ, Україна*

161. Лесюк Р.Г., Рабицька Т.В. ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ HACCP В ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ.....430
162. Лесюк В.В., Рабицька Т.В. РОЗРОБКА ДОКУМЕНТОВАНОЇ ПРОЦЕДУРИ «УПРАВЛІННЯ ДОКУМЕНТАЦІЄЮ» СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ ЯКОСТІ.....432
163. Литвинчук Ю., Мукоїд Р.М. ІНТЕНСИФІКАЦІЯ ПРОЦЕСУ ФІЛЬТРУВАННЯ ПИВА.....434
164. Лиска Ю.М. УБЕЗПЕЧИТИ ЗАПАСИ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА ВІД ЧИЕНИСТОТНОСТІ ФІТОФАГІВ.....436
165. Липенко А.В., Рабицька Т.В. ВПРОВАДЖЕННЯ HACCP НА М'ЯСОПЕРЕРОБНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ.....440
166. Макаров О.Р., Голембівська Н.В. РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ М'ЯСНИХ ХЛІБІВ НА ОСНОВІ ФАРШУ ПРІСНОВОДНОЇ РИБИ.....442
167. Маликов Д.О., Мартинчук О.А. РОЗРОБКА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ПЕСКО-ВЕГЕТЕРІАНСТВА.....444
168. Мамчур Р.П., Сарина В.В. АНАЛІЗ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ КОТЛЕТНИХ ВИРОБІВ.....446
169. Марюк Д.В., Слободянюк Н.М., Герметян В.М. ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ НАСЕЛЕННЯ В ПЕРІОД ВОЄННОГО СТАНУ.....447
170. Масик К., Ожук О.М. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНОЇ ДОБАВКИ КІНОА В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБІВУЛОЧНИХ ВИРОБІВ450
171. Матвійчук В.С., Меньчицька А.А. ПЕРСПЕКТИВИ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДРУГИХ ЗАМОРОЖЕНИХ СТРАВ З ГІДРОБІОНТІВ.....451
172. Мацейко В.І., Муштрук Н.М., Муштрук М.М. ВІПЛИВ ВХІДНИХ КОМПОНЕНТІВ НА ВИХІД І ЯКІСТЬ РІДКИХ БІОПАЛИВ.....453
173. Мацейко В.І., Муштрук Н.М., Муштрук М.М. ДИЗЕЛЬНЕ БІОПАЛИВО ТА ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ЙОГО ВИРОБНИЦТВА.....455

Порошок бересті має білий колір, без запаху, зі слабким в'язким смаком, стійкий до дії кисню і сонячного світла, не токсичний, є сумішшю природних тритерпенових сполук.

Враховуючи високу антиоксидантну активність порошку бересті, його включення в рецептури хлібобулочних виробів для діабетичного профілактичного харчування сприятиме корекції окислювального стресу та профілактиці макро- та мікросудинних ускладнень [1].

Відповідно до медико-біологічних висот, що пред'являються до продукції діабетичного профілактичного харчування обрано порошок бересті, як природного джерела біологічно активних речовин для зниження рівня холестерину в крові, активізації ферментної системи антиоксидантного захисту організму, джерела харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин.

Перелік посилань

1. Удосконалення біотехнології виробництва хлібобулочних виробів [Електронний ресурс]. Режим доступу: core.ac.uk/reader/287920720.
2. Baynes, J.W. Role of oxidative stress in development of complications in diabetes, *Diabetes*, 1991, Vol.40, P.405-421.

УДК 339.13:664.6'96

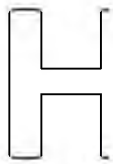
ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР В ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ

Леонов Р.Г., здобувач ОС «Магістр», Ройбицька Т.В., доктор філософії (PhD), асистент (tetiana.roybitska@nubip.edu.ua)

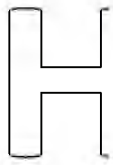
Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

Система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) є методом управління безпеністю харчових продуктів, який застосовують у харчовій промисловості. Однак, вона також може бути використана в інших галузях, включаючи заклади освіти.

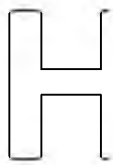
Введення системи НАССР в закладах освіти може допомогти забезпечити безпеність харчування учнів, студентів та персоналу, знизити ризик розвитку захворювань, пов'язаних з харчуванням, та збільшити довіру споживачів до



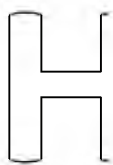
закладу. Для впровадження системи HACCP в закладах освіти потрібно виконати декілька етапів:



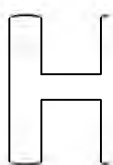
1. Визначення критичних контрольних точок (ККТ) в процесі харчування в закладі освіти. ККТ – це моменти в процесі харчування, де можуть виникнути потенційні ризики здоров'я.



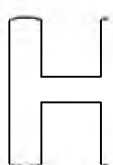
2. Розробка плану HACCP, в якому будуть визначені критерії для контролю ризиків та протидії їм, в тому числі заходи профілактики та контролю продуктів харчування.



3. Навчання персоналу закладу освіти щодо системи HACCP та її використання.



4. Впровадження системи HACCP та контроль за її дотриманням в закладі освіти.



5. Проведення аудитів та оцінка результатів системи HACCP в закладі освіти.

Введення системи HACCP в закладах освіти може бути важким завданням, оскільки вимагає додаткових зусиль та витрат на підготовку персоналу та впровадження необхідних процедур. Однак, в довгостроковій перспективі це може принести значні користі, забезпечуючи безпеку та якість харчування в закладі освіти.

Перелік посилань

1. Сологуб О., Зеньберг Є., Дробот М. / за заг. ред. Пастернак В., Дробот М., Пуцкої А., Сидоренко Н. Основні кроки до запровадження системи управління безпекою харчових продуктів HACCP (ХАССП) у закладах освіти: Порадинок для голів та керівників освітньо територіальних громад. Випускник друге. Доповнене – Швейцарськоукраїнський проєкт DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти». К. 2021. 59 с.