

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
Навчально-науковий інститут харчових технологій

Кафедра експертизи харчових продуктів

«До захисту в ЕК»

«До захисту допущено»

Директор інституту

В.о завідувача кафедри ЕХП

(підпис) (прізвище та ініціали)
«__» _____ 20__ р.

(підпис) (прізвище та ініціали)
«__» _____ 20__ р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА**

зі спеціальності 181 «Харчові технології»
(шифр та назва спеціальності)

Освітньо-професійна програма: Технологічна експертиза та безпека харчової продукції

на тему: Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів.

Розроблення документації системи управління безпечністю НАССР виробництва борошняних кондитерських виробів в умовах кафе-кондитерської в м. Суми.

Виконав: здобувач 2М курсу, групи 11 Шуліка Володимир Григорович
(прізвище та ініціали)

Керівник Усатюк Світлана Іванівна
(прізвище та ініціали) (підпис)

Консультанти _____
(прізвище та ініціали) (підпис)

Рецензент _____
(прізвище та ініціали) (підпис)

Засвідчую, що в цій дипломній роботі немає запозичень із праць інших авторів без відповідних посилань.

Здобувач _____

(підпис)

Київ - 2021р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Навчально-науковий інститут харчових технологій

Кафедра експертизи харчових продуктів

Освітній ступінь – магістр

Спеціальність – 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма – «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о завідувача кафедри
експертизи харчових продуктів
Л.Ю. Арсеньєва

29 жовтня 2020 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Шуліці Володимиру Григоровичу

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів. «Розроблення документації системи управління безпечністю НАССР виробництва борошняних кондитерських виробів в умовах кафе-кондитерської в м. Суми.

керівник роботи Усатюк Світлана Іванівна., к.т.н., доцент

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від “ 16” 10 2020 року № 836КС

2. Строк подання студентом роботи 04 лютого 2021 р.

3. Вихідні дані до роботи

1. Матеріали, зібрані під час преддипломної практики.

2. Методичні рекомендації до виконання магістерських робіт.

3. Стандарт ДСТУ ISO 22000:2007

4. Технології виробництва напівфбрикату «Бісквіт гарбузовий» в кафе-кондитерській «SS.So Sweet»

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)
Титульний аркуш. Завдання на роботу. Анотація. Зміст. Вступ. 1. Впровадження систем управління безпекою у галузі ресторанного господарства. 2. Об'єкти та методи досліджень. 3. Розроблення документації системи управління безпекою наср виробництва напівфбрикату «бісквіт

гарбузовий» 4. Охорона праці та заходи з цивільного захисту на потужності.
Висновки та рекомендації. Список використаної літератури. Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв

7. Дата видачі завдання 29 жовтня 2020 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломного проекту (роботи)	Строк виконання етапів проекту (роботи)	Примітка
1.	Літературний пошук та підготовка аналітичного огляду за темою дослідження	29.10.20-04.11.20	
2.	Складання плану експерименту, підбір і опанування методик проведення досліджень і статистичної обробки отриманих результатів	05.11.20-19.11.20	
3.	Розроблення технологічної картки, розроблення програм-передумов.	20.11.20-17.12.20	
	1-а атестація	17.12.20	
4.	Розроблення інструкцій щодо дотримання вимог гігієни персоналом.	18.12.20-23.12.20	
5.	Розроблення Положення про групу управління безпечністю харчових продуктів	24.12.20-06.01.21	
6.	Розроблення плану НАССР, процедур ведення документації	08.01.21-13.01.21	
7.	Підготовка розділу з охорони праці та цивільного захисту і погодження його з керівником	14.01.21-24.01.21	
8.	Оформлення пояснювальної записки і презентації роботи та подання їх на кафедру	25.01.21-03.02.21	
	2-а атестація	03.02.21	
9.	Попередній розгляд роботи на кафедрі	04.02.21	
10.	Отримання зовнішньої рецензії і підготовка до захисту в ЕК	06.02.21	
11.	Захист роботи в ЕК	Згідно графіку	

Здобувач

_____ Шуліка В.Г.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи

_____ Усатюк С.І.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Анотація

Кваліфікаційна робота складається зі вступу, чотирьох розділів, загальних висновків, списку використаних джерел та додатків. Робота викладена на 119 сторінках основного тексту, містить 13 рисунків, 21 таблицю та 9 додатків.

Об'єкт кваліфікаційної роботи – технологія виробництва напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт» в кафе-кондитерській «SS.So Sweet».

Предмет кваліфікаційної роботи – напівфабрикат «Гарбузовий бісквіт», система управління безпечністю.

Мета кваліфікаційної роботи є розроблення документації системи управління безпечністю НАССР виробництва борошняних кондитерських виробів в умовах кафе-кондитерської в м. Суми.

У роботі наведено аналіз системи управління безпечності у галузі ресторанного господарства, а також сучасного стану розвитку ресторанного господарства в Україні. Розроблено проект документації системи управління безпечністю НАССР виробництва напівфабрикату «Бісквіт гарбузовий», діаграму послідовності технологічних етапів його виробництва та план НАССР, запропоновано заходи з охорони праці та цивільного захисту на потужності.

У дипломній магістерській роботі представлені рекомендації щодо впровадження документації системи управління безпечністю НАССР для виробництва напівфабрикату «Бісквіт гарбузовий».

Ключові слова: система НАССР, напівфабрикат «Бісквіт гарбузовий», система безпечності, заклад ресторанного господарства, програма-передумова, техніко-технологічна картка.

Annotation

The qualification work consists of an introduction, four sections, general conclusions, a list of used sources and appendices. The work is presented on 119 pages of the main text, contains 13 figures, 21 tables and 9 appendices.

The object of the qualification work is the technology of production of the semi-finished product "Pumpkin Biscuit" in the cafe-confectionery "SS.So Sweet".

The subject of the qualification work is a semi-finished product "Pumpkin Biscuit", a safety management system.

The purpose of the qualification work is to develop the documentation of the HACCP safety management system for the production of flour confectionery in a cafe-confectionery in Sumy.

The paper presents an analysis of the safety management system in the restaurant industry, as well as the current state of development of the restaurant industry in Ukraine. The project of documentation of the HACCP safety management system of production of the semi-finished product "Pumpkin Biscuit", the diagram of sequence of technological stages of its production and the plan of HACCP are developed, measures on labor protection and civil protection on capacity are offered.

The master's thesis presents recommendations for the implementation of HACCP security management system documentation for the production of semi-finished product "Pumpkin Biscuit".

Key words: HACCP system, semi-finished product "Pumpkin Biscuit", security system, restaurant, prerequisite program, technical and technological card.

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ

ВСТУП8

РОЗДІЛ 1. ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ У ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....11

1.1. Впровадження принципів НАССР у ресторанному господарстві11

1.2. Аналіз існуючих систем управління безпекою у галузі ресторанного господарства.....13

1.3. Сучасний стан розвитку ресторанного господарства в Україні.....17

1.4. Особливості діяльності підприємства19

Висновки за розділом 1.....23

РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ.....23

2.1. Об'єкт та предмет дослідження.....23

2.2. Методи дослідження.....23

2.3. Методологія розроблення плану НАССР.....25

2.4. Блок –схема дослідження.....29

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБЛЕННЯ ДОКУМЕНТАЦІЇ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ НАССР ВИРОБНИЦТВА

НАПІВФАБРИКАТУ «БІСКВІТ ГАРБУЗОВИЙ».....31

3.1. Розроблення технологічних карток.....31

3.2. Розроблення програм-передумов.....32

3.3. Розроблення плану НАССР.....39

3.3.1. Розроблення опису напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт».....40

3.3.2. Розроблення блок-схеми виробничого процесу.....41

3.3.3. Аналіз потенційно небезпечних факторів.....43

3.3.4. Розроблення переліку запобіжних дій.....52

3.3.5. Визначення критичних контрольних точок.....53

3.3.6. Розроблення плану НАССР.....54

3.3.7. Встановлення процедур ведення документації.....55

Висновки за розділом 3.....56

РОЗДІЛ 4. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА ЗАХОДИ З ЦИВІЛЬНОГО ЗАХИСТУ НА ПОТУЖНОСТІ.....	59
4.1. Охорона праці на підприємстві.....	59
4.2. Заходи цивільного захисту.....	61
Висновки за розділом 4.....	63
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ	64
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Дійсно важливим питанням є саме безпеку харчових продуктів, що невід'ємно пов'язана зі здоров'ям усього населення світу. Розглянувши дані Всесвітньої організації здоров'я (ФАО ВООЗ) – різні види захворювань, що асоціюються з харчовими продуктами є надзвичайно складними проблемами, які потрібно вирішувати як у не дуже розвинених країнах, так і високо розвинених, з огляду на шкоду для здоров'я та економічні збитки.

Не менш важливим виробничим та економічним показником роботи підприємства є висока якість продукції. Проблемою, з якою рано чи пізно зустрічається будь-яке підприємство – ефективний збут продукції, що останнім часом досить ускладнюється.

Гарантією високої якості та безпеки виготовленої продукції на сьогоднішній день є система НАССР. Система аналізу небезпечних факторів та визначення критичних точок контролю, як системи управління якістю схвалена в усьому світі, також, зокрема, Комісією харчового кодексу (Комісія ООН – Codex Alimentarius) і Європейський Союзом, а саме в Австралії, Новій Зеландії, Канаді й Японії не лише прийнята, а й обов'язкова до застосування.

Тому, якщо підприємство хоче мати не лише конкурентоспроможність, а й переваги на ринку, вони повинні впроваджувати саме передові розробки для забезпечення безпеки продуктам харчування та реалізації. Не дотримання міжнародних норм та їх відверте ігнорування може дуже негативно вплинути на спроможність українських харчових продуктів залишатися на внутрішньому та зовнішньому ринках та завдати шкоду вітчизняним виробникам.

Науково доведено, що система НАССР може гарантувати виробництво безпечної продукції, застосовуючи ідентифікацію та контроль небезпечних факторів. Основною перевагою є те, що концепція дозволить компаніям, що виробляють харчову продукцію відійти від принципів контролю випробування та виявлення недоліків і перейти до профілактичного підходу з визначенням та

контролем потенційних ризиків, а саме профілактики недоліків у продукції у виробничому оточенні.

На сьогоднішній день високий рівень свідомості й відповідальності виробника перед споживачем вважається впровадження системи НАССР, яка дозволяє забезпечити стабільний високий рівень безпечності харчових продуктів. А в результаті, завдяки довірі споживачів і замовників в умовах швидко зростаючої конкуренції з'являється можливість зберегти та розширити свою частку на внутрішньому ринку й оптимізувати контроль виробничих процесів і використання ресурсів (фінансових, людських і часових). Застосування системи впливає на скорочення витрат, адже зменшується обсяг бракованої та непридатної продукції та зростає стабільність кінцевого продукту і термін його придатності.

Об'єкт кваліфікаційної роботи – технологія виробництва напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт» в кафе-кондитерській «SS.So Sweet».

Предмет кваліфікаційної роботи – напівфабрикат «Гарбузовий бісквіт», система управління безпечністю.

Мета кваліфікаційної роботи є розроблення документації системи управління безпечністю НАССР виробництва борошняних кондитерських виробів в умовах кафе-кондитерської в м. Суми.

Завдання кваліфікаційної роботи:

- проаналізувати етапи та заходи із розроблення системи НАССР в закладах ресторанного господарства;
- розробити діаграму послідовності технологічних етапів виробництва напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт»;
- розробити документацію щодо ведення та контролю якості для виробництва напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт»;
- розробити документацію для кафе-кондитерській «SS.So Sweet» щодо впровадження системи управління на основі принципів НАССР.
- розроблення заходів з охорони праці та цивільного захисту в закладі ресторанного господарства «Ss So Sweet».

Методи дослідження – фізичні, хімічні, біохімічні методи за загальноприйнятими стандартами та спеціальними методиками, методи планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних з використанням комп'ютерних технологій.

Наукова новизна - вперше розроблено рекомендації щодо впровадження системи НАССР для виробництва напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт» з урахуванням особливостей закладу ресторанного господарства «SS.So Sweet».

Практичне значення - розроблені рекомендації є прикладом реалізації вимог законодавства України щодо забезпечення безпечності харчових продуктів в ЗРГ. Розроблені програми-передумови використовуються в якості основи для створення документації, необхідної для підготовки закладу до впровадження СУБХП. На прикладі проведеного аналізу небезпечних факторів, визначення критичних контрольних точок та складеного плану НАССР для напівфабрикатів буде розроблена документація для кожної групи страв, що реалізується у ЗРГ «SS.So Sweet» відповідно до меню. Розроблена документація буде використовуватися виключно у закладі ресторанного господарства «SS.So Sweet».

Апробація результатів дослідження. Основні положення та результати дипломної роботи доповідались на XII міжнародній науково-практичній конференції “Advancing in research and education”,(Ля-Рошель, Франція, 2020)

Структура роботи. Дипломна робота складається із вступу, 4-ох розділів, списку використаних джерел та додатків. Робота викладена на 119 сторінках основного тексту, містить 13 рисунків, 20 таблиць, 9 додатків.

РОЗДІЛ 1. ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ У ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Впровадження принципів НАССР у ресторанному господарстві

Системи управління безпекою харчових продуктів застосовують в усьому світі як надійний захист споживачів від небезпек, що можуть супроводжувати харчову продукцію.

В Україні оцінювання та контроль якості продукції закладів ресторанного господарства здійснюють за допомогою вимірвальних, експертних та соціо-логічних методів, затверджених в установленому порядку.

Згідно з Наказом 590 впровадження системи управління безпекою у закладах ресторанного господарства передбачає описувати практичні способи контролю за небезпечними факторами без надмірної деталізації їх природи і формальної ідентифікації ККТ. Настанови повинні охоплювати усі небезпечні фактори, характерні для технологічних процесів та харчового продукту, а також процедури їх контролю, коригувальні заходи у випадку невідповідностей. При цьому мають враховуватися не тільки можливі небезпечні фактори (наприклад, сальмонела у сирих яйцях), але й методи контролю щодо ймовірного забруднення продукту (закупівля сирих яєць у надійного постачальника, температура і час обробки). Заклади ресторанного господарства підпадають під дію даного наказу, отже, для даних підприємств гостро постає проблема підготовки до впровадження програми НАССР.

Запровадженню системи НАССР передують розробка попередніх базових санітарних програм - програм умов. Таку розробку здійснюють з урахуванням законодавчих санітарно-гігієнічних вимог. Програми охоплюють заходи щодо дотримання особистої гігієни персоналу, прибирання приміщень, проведення процедур по дезінфекції та миттю обладнання, кухонного інвентарю.

Другий етап базується на ідентифікації та аналізі небезпек, з вибором методів контролю та критичними контрольними точками (ККТ). Досвід впро-

вадження НАССР на підприємствах харчової та переробної галузі підтверджує, що визначення ККТ - є, найбільш відповідальним і непростим моментом, робота по опису технологічної схеми виробництва продукції (страв), сировини та інгредієнтів. Особливу увагу необхідно приділити технологічним картам і рецептурам.

При розробці блок-схеми технологічного приготування страв бажано враховувати асортимент продукції, що пропонується закладом. Схожі страви групуються і для кожної групи асортименту розробляється одна загальна блок-схема.

У діаграму процесу також вносяться відомості про всі підготовчі та додаткові операції в тому числі вхідний контроль сировини. За складеною блок-схемою набагато простіше визначати і проводити оцінювання потенційних небезпечних факторів, які вимагають контролю з застосуванням відповідних заходів управління ризиками.

Контроль показників безпеки сировини і готової продукції в сторонніх акредитованих лабораторіях проводиться тільки в рамках програми виробничого контролю (ПВК). Тому стає складніше контролювати показники безпеки сировини, що надходить на підприємство. Такий контроль при надходженні сировини здійснюється тільки шляхом перевірки умов транспортування, супровідної документації і оцінки органолептичних показників. Контроль безпеки готової продукції здебільшого проводиться тільки органолептичними методами.

Потрібно пам'ятати про те, що якщо при розробці плану НАССР мірою контролю небезпечного фактора обрано перевірку за органолептичними показниками, така міра контролю повинна обов'язково пройти валідацію, тобто ефективність обраних мір контролю.

Зважаючи на вище зазначені складнощі, необхідно зробити головний акцент на процедурі підбору та контролю постачальників, а також дотримання встановлених правил приймання сировини та бракеражу.

При розробці процедури закупівлі також виникають складнощі – тому якщо підприємства громадського харчування закупають великий асортимент продукції в невеликому обсязі, як правило, закупівля проводиться не напряму у підприємства-виробника, а у дистриб'юторів. Це ускладнює як контроль безпечності сировини, так і контроль умов її зберігання та транспортування.

Також варто враховувати, що при реалізації готових страв на підприємстві шляхом самообслуговування клієнтів, має місце ризик, який може виникнути на цій стадії і він не завжди буває виявленим та врахованим, це ризик забруднення харчової продукції і потрапляння в неї сторонніх предметів, пов'язаних з діями відвідувачів.

При впровадженні системи потрібно враховувати, що кожне підприємство має свої особливості будівель і споруд, що впливає на можливість перехресного забруднення і потоків руху, а також особливості протікання технологічних процесів.

На сьогоднішній день система HACCP в ресторанній галузі є головною моделлю управління ризиками та безпекою продукції, що дасть змогу забезпечити безпечність продукту під час виробництва і реалізації та надання послуг з обслуговування споживачів.

1.2. Аналіз існуючих систем управління безпечності у галузі ресторанного господарства

Впровадження міжнародних норм і правил в Україні, щодо ведення господарської діяльності, вимагається євроінтеграційним курсом. На сьогоднішній день реалізація вимог відповідно до ISO 9001 не викликає проблем чи перепон, саме тому якість продукції та послуг на хорошому рівні.

Також існує поняття «безпечності харчових продуктів», у рамках Угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом (далі – ЄС) відбулося узгодження регулювання безпечності харчових продуктів до законодавства ЄС, а взяті зобов'язання включають надання споживачам нешкідливих

продуктів. Цей процес у ЄС регулюється системою НАССР – аналіз ризиків і критичні контрольні точки [8]. Вона стає все більш актуальним в тому числі і для закладів ресторанного господарства, особливо в умовах визнання туризму одним з пріоритетних напрямків розвитку економіки країни.

У країнах ЄС впровадження принципів НАССР почалося з директиви Ради Європи «Про гігієну харчових продуктів» № 93/43/ЄС від 14 червня 1993 [9]. У 2004 році замість цієї Директиви Європейським парламентом та Радою Європи був прийнятий № 852/2004 «Про гігієну харчових продуктів».

Міжнародні організації, наприклад, Комісія Кодексу Аліментаріус, погодили застосування системи НАССР найефективнішим способом попередження захворювань, які найчастіше викликаються неякісними харчовими продуктами.

Комісією кодекс Аліментаріус розроблені «Рекомендовані міжнародні технічні норми і правила. Загальні принципи гігієни харчових продуктів» (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) . та «Норми і правила з гігієни готових харчових продуктів і напівфабрикатів у громадському харчуванні» (CAC/RCP 39-1993). Дані норми і правила застосовуються спільно з законодавчими та нормативними актами.

Для ресторанів та інших об'єктів харчування визнання Україною міжнародних норм означає посилення вимог дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил, а також забезпечення безпечності кулінарної продукції.

Експортери ХП були першими, хто почав використовувати принципи НАССР та постачати власну продукцію на європейський ринок. 1 жовтня 2012 року наказом №590 Мінагрополітики затвердили «Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР», а 20 вересня 2016 року ввели в дію сьомий розділ ЗУ «Про основні принципи та вимоги щодо безпечності та якості харчових продуктів», де вказано, що всі оператори ринку повинні мати впроваджені ПП

системи НАССР, на їх реалізацію встановили наступний термін: 3 роки з моменту введення в дію цієї норми, а значить до 20 вересня 2019 року.

Зокрема при впровадженні системи необхідно дотримуватись й ряду інших ЗУ, що стосуються забезпечення безпечності ХП і захисту споживачів. Це стосується і закладів ресторанного господарства (ЗРГ), тому певні з них уже працюють згідно системи НАССР.

У ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу (ISO 22000:2018, IDT)» вказані вимоги щодо порядку розроблення й впровадження системи безпечності НАССР. У стандарті встановлено вимоги безпечності ХП для організацій, які приймають безпосередню участь у виробництві ХП.

НАССР засновано на 7 принципах, що дозволяє ідентифікувати й проаналізувати НФ на кожному етапі та кожним об'єктом при виробництві продукції (принцип 1), визначити етапи технологічного процесу – ККТ, на яких потрібно контролювати зафіксовані НФ (принцип 2), відповідно встановити граничні значення для всіх ККТ (принцип 3), розробити процедури моніторингу (принцип 4) й коригувальні заходи (принцип 5) у випадку втрати контролю в ККТ. Тому для перевірки дієвості системи встановлюють процедури верифікації (принцип 6) і забезпечують наявність підтвердження проведених заходів документуванням процедур (принцип 7).

Розглянувши особливості реалізації НАССР для ЗРГ потрібно врахувати досить широкий асортимент сировини й готової продукції та різні технологічні особливості їх приготування. А також багато ризиків виникає по причині перехресного забруднення продукту алергенами, обмеженими можливостями вхідного лабораторного контролю та інших причин.

Відповідно необхідно зазначити, що всі вищезгадані причини призводять до зростання витрат і складності при розробленні й запровадженні НАССР для ЗРГ.

Розроблення ПП (програм-передумов) є важливою вимогою при впровадженні системи, саме вони допомагають керувати небезпечними факторами та усувати їх.

Зафіксовані документально процедури мають охоплювати планування виробничих приміщень підприємства, а також допоміжних і побутових, відповідно забезпечення їх належного стану, проведення ремонтних робіт та захист харчових продуктів від забруднення, планування й стану комунікацій, безпеки предметів, матеріалів і навіть води, пари і льоду, які можуть контактувати з ХП, забезпечити належну чистоту поверхонь, організувавши процедур прибирання приміщень та багато іншого.

Однією із дуже важливих умов реалізації семи принципів є чітке, уважне документування дотримання процедур за кожною з ПП на потужності, під час розроблення яких варто врахувати індивідуальні особливості кожної.

Конкретні вимоги відповідно до розміщення будинків і прилеглої території, її величини, місткості, а також продуктивності й планування виробничих приміщень, інженерного обладнання, санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги, пожежної безпеки та енергозбереження встановлені у відповідному ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування».

Підприємства ресторанного господарства мають керуватися у своїй роботі вимогами щодо безпеки ХП і санітарних умов, які відображені у законодавчих і нормативних документах захисту прав споживачів.

Практичні поради з відповідями на питання при розробленні та впровадженні НАССР у ЗРГ можна відшукати у працях Маюрнікова Л. О., Кривошонка К. М., Донченка Л. В. та ін.

1.3. Сучасний стан розвитку ресторанного господарства в Україні

Говорячи про ресторанне господарство можна сказати, що в останні роки ця сфера діяльності дуже швидко розвивається. У світі воно є дуже розповсюдженим видом малого бізнесу, тому заклади й підприємства є

конкурентами і між ними точиться боротьба за оптимальне позиціонування та найбільш перспективні сегменти ринку, а також пошук нових і утримання постійних клієнтів. Експерти вважають, що на сьогоднішній український ресторанний ринок дуже стрімко та динамічно розвивається. Однак до рівня більш розвинених країн ще далеко, а по прогнозах кількість ресторанів зростатиме, а тому конкуренція ставатиме жорсткішою.

Розглядаючи роль ресторанного господарства: на теперішньому етапі вона визначається характером і масштабами потреб людей у духовних благах у недомашніх умовах і послугах організації споживання матеріальних благ у тих же умовах.

Інструменти, які ресторатори використовують при конкуренції у боротьбі за своїх споживачів:

- креативну, авторську та ф'южн кухню, останнім часом навіть молекулярну;
- сучасний дизайн;
- висококласний посуд й аксесуари сервірування;
- високоякісне багатofункціональне устаткування;
- різноманітне музичне супроводжування, в т.ч. шоу-програми, послуги сомельє, бариста, пропонують дисконтні програми та ін.

Послуги, які надають заклади ресторанного господарства є дуже важливою для надання туристичних послуг, адже саме в цьому напрямку вона активно розвивається і в найближчий час може стати важливим сектором діяльності, зберігаючи найкращі традиції національної української кухні, адже заклади ресторанного господарства, ніби візитна картка гостинності будь якого міста та загалом України, що є ознакою престижу і добробуту [4].

Останнім часом в Україні з'явилися так звані вільні або креативні простори, які часто називають себе «коворкінгами», «некафе» або «smart cafe». Вони можуть розташовуватися в центрі міста, або в офісних центрах. Основна концепція таких закладів - безкоштовно все, крім часу. Ці заклади працюють за системою «все включено» (відвідувач платить не за їжу та напої, а за час) і

являють собою нерухомість нового формату, яка спеціально пристосована для фрілансерів, стартаперів, ІТ-підприємців та маркетологів. Коворкінг - це модель роботи, коли працівники залишаються вільними і незалежними, і використовують вільний простір для своєї діяльності. Займатися своїми справами вони можуть у коворкінг-центрах або у креативних просторах, винайнявши робоче місце на місяць, день або декілька хвилин.

Найбільш відомими креативними просторами є: «Часопис», «ВесenniZza», «Циферблат», «BIBLIOTECH», «Freud House», «12», «Kyivworking», «Work-and-Roll». Формат таких закладів передбачає наявність кухні, де відвідувачі можуть знайти каву, чай, снеки, фрукти і печиво (у необмеженій кількості). Можна користуватися оргтехнікою та засобами зв'язку, сейфом, робочими кабінетами, кімнатою для переговорів, бібліотекою (діє буккросінг), кімнатою для відпочинку. Тут можна влаштовувати ділові зустрічі, семінари, майстер-класи, перегляди кінофільмів і концертів, просто спілкуватися або відпочивати. Це місця для тих, хто комфортно відчуває себе в демократичній атмосфері і знаходиться у пошуках нових трендів, знань і вражень. Креативні простори і коворкінги являють собою свого роду культурно-освітні кластери, які поєднують в собі кафе, офісні та освітні центри, магазини, велопрокати, кінозали, конференц-зали, дизайн-бутіки, шоу-руми, лекторії і майданчики для тусовки [6].

З появою в Україні традиції повноцінного сімейного відпочинку почали активно розвиватися заміські ресторани, особливо на ключових трасах. Формат заміських ресторанів передбачає: ресторан, готель на 15-25 номерів (одна будівля або будиночки), мангал, дитячий майданчик, звіринець, басейн, автостоянка.

Усе більшої популярності у великих містах набуває мода снідати у ресторанах, а тому деякі заклади починають свою роботу з 6-7 години ранку. Пропонуються як окремі страви, так і комплексні сніданки в українському, французькому, англійському, німецькому, італійському та американському варіантах. Середня ціна сніданку складає 25-65 грн. в залежності від закладу.

Відповідно позитивними наслідками їх розвитку можна вважати:

- завдяки раціональному використанню сировини, техніки і матеріалів ресторанне господарство дає значну економію суспільної праці;
- організовує збалансоване раціональне харчування в дитячих та навчальних закладах;
- протягом робочого дня дає відвідувачам гарячу їжу, тим самим підвищує їх працездатність та сприяє зміцненню здоров'я.

Тому, можемо узагальнити розглянуту інформацію і зробити висновок, що з кожним наступним роком в Україні відкривають нові заклади харчування (від фаст-фудів до елітних ресторанів), тому варто приділяти відповідну значну увагу до особливостей розвитку цієї сфери, а також темпам, динаміці розвитку й слідкувати за реакціями споживачів на різні типи ресторанних господарств і розглядати їх у контексті уподобань.

1.4. Особливості діяльності кафе-кондитерської «SS.So Sweet»

Заклад, який проектується – це кафе – кондитерська «SS.So Sweet» буде знаходитись у м. Суми, на вулиці Герасима Кондратьєва 165 («військове містечко»). Він матиме один поверх та загальну площу 418 м².

Складські приміщення спроектовані з урахуванням комфорту завантаження сировини та її наступного переміщення на виробництво. Планується їх розмістити з північного боку будівлі. До складських приміщень буде зроблений окремий вихід, який одночасно буде і входом до завантажувальної.

Складські приміщення складаються з 2 х охолоджувальних камер та 1 неохолоджувальної комори.

Охолоджувальні комори будуть розміщені одним блоком для зручності встановлення холодильної системи.

Комора для сухих продуктів та бакалії розміщуватимуться поряд із завантажувальною, а комора й мийна тари та інвентарю будуть знаходитись поруч із блоком мийних приміщень і матимуть зручний зв'язок із складами.

Щоб уникнути не раціонального використання площі складські приміщення будуються не прохідними та прямокутними.

Виробничі приміщення плануються будуються таким чином: заготівельний цех поряд з коморою овочів, фруктів та зелені, а кондитерський та доготівельний біля комори для сухих продуктів та бакалії для зручних комунікацій між складськими та виробничими приміщеннями. Розміщуються таким чином щоб не витратити зайві площі приміщення та раціонально оптимізувати переміщення сировини.

Передбачено проектування адміністративно – побутових приміщень, які оптимально буде розмістити з західної сторони будівлі, поряд з гардеробною та кімнатою для офіціантів та персоналу. Поряд з гардеробом буде розміщено душові кімнати та вбиральні для працівників закладу.

Проектування приміщення для відвідувачів передбачено з південної сторони будівлі, починаючи з входу до будівлі, першим буде вестибюль який в собі вміщуватиме туалетні кімнати та гардероб; далі йтиме зал в якому буде бар і зручний зв'язок із мийною столового посуду.

Усі приміщення будуються згідно з розрахованих площ та з міркувань раціонального використання загальної площі приміщення, так щоб проходи з'єднували між собою певні групи приміщень, щоб офіціантам було зручно забирати страви та десерти, виносити їх в зал, пересуватись по залу, забирати брудний посуд та заносити його до мийної.

Відповідно до обраної концепції закладу проектуватись буде кафе – кондитерська «SS. So Sweet». Працювати заклад буде з 8:00 – 20:00 за повносервісним робочим циклом, і спрямування матиме на європейські десерти. Зал кондитерської буде оформлено в стилі «Модерн» з розставленням акцентів на деталях.

Щодо номенклатури послуг, то кафе буде організовувати:

- Послуги з реалізації продукції на виніс.
- Послуги з виготовлення десертів під замовлення.
- Послуги з надання послуг інтернет комунікацій «Wi-Fi».

- Послуги із вироблення кулінарної продукції.
- Послуги щодо реалізації продукції.
- Послуги щодо організації споживання.

Висновки за розділом 1

На даний час заклади ресторанного господарства сприяють перспективному їх розвитку за рахунок реалізації безпечних страв, виробів та напоїв. Тому зараз однією із складових частин стратегічного плану закладів ресторанного господарства є забезпечення безпечності харчових продуктів.

Впровадження системи управління безпечності харчових продуктів на основі принципів НАССР України є законодавчою вимогою.

Впровадження принципів НАССР сприяє попередженню появи та зниженню негативного впливу небезпечних факторів до того, як продукція реалізується. Ця мета досягається за рахунок розроблення програм-передумов, в яких зазначаються санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень, речовин та матеріалів, обладнання, що використовуються в закладі, персоналу і технічного процесу а також послідовне виконання принципів системи НАССР, необхідно правильно визначити ККТ для виробництва харчового продукту, а також реалізація та підтримання функціонування системи. Також необхідно розробити блок-схему виробничого процесу, провести аналіз потенційно небезпечних факторів та розробити перелік запобіжних дій.

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet» є достатньо великою потужністю, яке розміщене в місті Суми, у «військовому містечку», який визначає попит споживачів та великий обіг продукції. Заклад має великі за площею виробничі приміщення, які обладнані холодильним та тепловим обладнанням, та має в своєму розпорядженні велику кількість робітників, що забезпечують виконання технологічних операцій, обслуговувань приміщень та споживачів.

РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

2.1. Об'єкт та предмет дослідження

Об'єктом кваліфікаційної роботи є технологія виробництва напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт» в кафе-кондитерській «SS.So Sweet».

Предметом кваліфікаційної роботи є напівфабрикат «Гарбузовий бісквіт», система управління безпечністю.

2.2. Методи дослідження

Для дослідження якості та безпечності напівфабрикату «Бісквіт гарбузовий» проводились органолептичні дослідження та дослідження щодо показників безпечності.

Органолептичним методом визначили зовнішній вигляд, вид у розрізі, запах, смак, форму та поверхню, що відповідають характеристикам, наведеним в ТТК-1. Показники вологості, масової частки жиру в перерахунку на суху речовину та масової частки загального цукру також відповідають методикам, наведеними в ТТК-1.

Оптимізацію досліджуваного об'єкта за симплекс-методом та визначення коефіцієнтів вагомості органолептичних показників напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт» проводили експертним методом Делфі, який базується на безпосередній оцінці вагомостей, які дає група експертів.

Оптимізація досліджуваного об'єкта за методом Бокса-Уілсона

Оптимізацію процесу виробництва напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт» проводили методом експериментально-статистичного моделювання. За керовані фактори було обрано пюре гарбуза (X1), цукор (X2)

Для постановки експерименту використаний метод повного факторного експерименту (ПФЕ 3^n), який полягає у варіюванні всіх факторів об'єкта досліджень за складеним планом. Фактори за планом змінюються на трьох рівнях: верхньому, нульовому та нижньому. Завдання експерименту -

отримання математичної моделі, яка використовується для оптимізації об'єкта досліджень.

Органолептична оцінка, визначення коефіцієнтів вагомості.

У зв'язку з відсутністю спеціальних умов для проведення досліджень на основі матриці експерименту, розрахунок проводився за допомогою оцінки органолептичних показників напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт». Суть методу полягає в послідовному анкетуванні думок експертів. В кожній анкеті містяться оцінки експертів на певні органолептичні показники.

Метою методу являється створення детально скоригованої програми послідовних індивідуальних опитувань, спрямованих на зменшення групового впливу, який виникає при взаємній роботі спеціалістів. Основний принцип методу полягає в анонімності опитувань. Завдяки письмовій формі опитування знижується фактор впливу чи пристосування до думок більшості. У таблиці 2.1. зображена градація якості за баловими шкалами

Таблиця 2.1- Градація якості за баловими шкалами

Найменування показника	Бал	Характеристика
1	2	3
Смак і запах	5	Властивий бісквіту, без сторонніх запахів та присмаків.
	4	Властивий бісквіту, без сторонніх запахів.
	3	Зі стороннім присмаком та запахом.
	2	Не властивий бісквіту зі стороннім присмаком та запахом.
	1	Згірклий смак та запах
Форма та поверхня	5	Правильна, відповідна встановленій рецептурою, без пошкоджень, з рівними зрізами, начинка не виступає за краї бісквіту
	4	Правильна, відповідна встановленій рецептурою, без пошкоджень, з рівними зрізами, начинка виступає за краї бісквіту.
	3	Правильна, відповідна встановленій рецептурою, без пошкоджень, з не рівними зрізами, начинка виступає за краї бісквіту.
	2	Неправильна, відповідна встановленій рецептурі, начинка виступає за краї бісквіту
	1	Неправильна, не відповідна встановленій рецеп-турі, начинка виступає за краї бісквіту
Вид у розрізі	5	Звитий спіраллю напівфабрикат, що не кришиться, рівномірний за товщиною, добре пропечений, пористий, без закалу і слідів непромісу, рівномірно перешарований начинкою
	4	Звитий спіраллю напівфабрикат, що не кришиться, рівномірний за товщиною, добре пропечений
	3	Звитий спіраллю напівфабрикат, що не кришиться, рівномірний за товщиною
	2	Звитий спіраллю напівфабрикат, що не кришиться, пористий, без закалу і слідів непромісу
	1	Звитий спіраллю напівфабрикат, що не кришиться

Визначення коефіцієнтів вагомості

Значення коефіцієнтів вагомості показників властивості першого рівня визначаються за умови виконання наступного рівняння:

$$M_1 + M_2 + M_3 = 1,0 \quad (2.1)$$

У таблиці 2.2 наведений приклад розрахунку коефіцієнта вагомості за методом Делфі.

Таблиця 2.2 – коефіцієнти вагомості незалежних експертів

№ експерта	Коефіцієнт вагомості M_i показника властивостей			
	Смак і запах	Форма та поверхня	Вид у розрізі	$\sum M_i$
1-експерт	0,3	0,6	0,1	1,0
2-експерт	0,2	0,5	0,3	1,0
3-експерт	0,5	0,1	0,4	1,0
4-експерт	0,4	0,3	0,3	1,0
5-експерт	0,2	0,7	0,1	1,0

2.3. Методологія розроблення плану НАССР

Аби проконтролювати всі НФ (небезпечні фактори), які можуть бути у ХП оператори ринку мають розробити й запровадити систему НАССР. Її застосування передбачає розробку й впровадження процедур задля підтримання належного рівня гігієни по всьому харчовому ланцюгу, що необхідно для виробництва і постачання безпечних ХП для реалізації та споживання.

Впровадження НАССР можна вважати успішним у випадку застосування широкого підходу, який заснований на співпраці абсолютно всього персоналу підприємства, у т.ч. його керівництва.

На першому підготовчому кроці створюється група, яка має складатися з осіб різних підрозділів потужності, адже саме від їх роботи буде залежати безпечність ХП, враховуючи керівників і осіб, які знають технологічні процеси, мають відповідний досвід роботи та мають знання про ХП.

Якщо є така необхідність, то на етапі розробки можливе залучення зовнішніх експертів, які мають більш поглиблені знання про НФ, що характерні для продуктів, а також технологічні процеси й принципи НАССР.

Другий підготовчий крок – опис сировини й готової продукції. Детальний опис продукту допомагає з визначенням можливих небезпек та ризиків, що можуть перебувати в інгредієнтах або матеріалі упаковки. Спочатку готується опис отриманої сировини з визначенням його основних властивостей і стану.

Повний опис ХП включає наступну інформацію: найменування / назву продукту; кількісний та якісний склад; відповідні дані про структуру, тип упаковки, термін придатності й умови зберігання; чітка інструкція по використанню / приготуванню та спосіб поширення.

Також в обов'язки групи входять:

- проведення алергенної оцінки сировини, яку використовують при виготовленні продукту;
- присутність в сировині конкретних алергенів, які можуть бути не заявлені в документації, але ймовірно входять до складу ХП.

Наступним (третім) підготовчим кроком є необхідність визначення використання продукту. Необхідно точно визначити передбачуване використання, де враховується:

- використання за призначенням;
- ненавмисне звернення (неправильне вживання);
- вплив інгредієнтів на деякі групи населення (в т.ч. маленьких дітей, людей, які страждають на різні захворювання й вагітних).

Далі четвертим

Четвертим підготовчим кроком вважається побудова блок-схеми самого технологічного процесу. Детальна діаграма може дати більш зрозумілу та чітку картинку всіх етапів виготовлення ХП, а блок-схема зможе допомогти виявити джерела потенційного зараження й визначити методи усунення ризиків.

Подальше обговорення проблеми з групою дасть позитивніший результат, якщо увесь технологічний процес від отримання сировини до заключного відвантаження буде компактно зображений у вигляді діаграми.

Для організацій громадського харчування з великим асортиментом страв і продукції зовсім необов'язково розписувати блок-схему для кожної страви, буде досить лише згрупувати асортимент за схожими параметрами.

П'ятий крок - підтвердження схеми технологічного процесу на потужності. Відразу після складання блок-схеми вона повинна пройти тестування на робочому місці, адже неможливо спочатку врахувати всі фактори, які будуть впливати на виробництво кінцевого ХП. Так, можуть виникнути деякі відмінності при роботі першої та другої зміни. Ну і до того ж у разі використання застарілої документації можна не врахувати нове встановлене обладнання на підприємстві.

На даному етапі має проводитись розгляд виробничих операцій безпосередньо на місці для перевірки високої точності та закінченості блок-схеми виробництва. Відповідно при виявленні невідповідностей або непрогнозованих ситуацій до блок-схеми відразу вносять коригування й документально оформляють їх.

Саме такий процес тестування має надзвичайно важливе значення, бо від вірно складеної діаграми всього процесу буде залежати весь наступний ланцюжок кроків.

Розробка системи НАССР базується на семи принципах:

Принцип 1. Система полягає у здійсненні аналізу НФ і розгляді відповідних заходів щодо їх контролювання.

Принцип 2. Система НАССР полягає у визначенні критичних контрольних точок (ККТ).

Принцип 3. Система НАССР полягає у встановленні граничних значень для кожної ККТ.

Принцип 4. Система НАССР полягає у встановленні плану графіку моніторингу для кожної ККТ, шляхом проведення спостережень і випробувань.

Принцип 5. Система також включає розроблення коригувальних дій:

- Виявлення, реєстрацію та аналіз невідповідностей.

- Встановлення причини виникнення невідповідностей.
- Розроблення заходів з усунення причин, що спричиняють їх появу.
- Впровадження запланованих заходів та здійснення контролю за їх виконанням.

- Оцінку ефективності виконаних запланованих заходів.
- Внесення змін та доповнень у процедури, спрямовані на попередження повторного виникнення причин невідповідностей (за необхідності).

Принцип 6. Система НАССР встановлює процедури верифікації (перевірки) аудиту, а значить проведення валідації плану – отримання доказів / доведень того, що абсолютно всі елементи плану є вірними й забезпечують безпечність ХП.

Процедуру перевірки аудиту проводять задля:

1. Забезпечення абсолютно ефективного впровадження НАССР.
2. Перевірки постійного дотримання плану.
3. Контроль чи всі результати аналізу було взято до уваги.

Для проведення верифікації група використовує наступну інформацію:

1. Огляд скарг, що пов'язані з безпечністю ХП.
2. Результати лабораторного моніторингу ХП (а саме, не-, частково- і перероблених).
3. Результати моніторингу ККТ.
4. Калібрування обладнання.
5. Результати проведення аудитів й інспекцій.
6. Перевірку ведення записів.
7. Аналіз відхилень.
8. Перевірку роботи відповідного персоналу.

Принцип 7 системи НАССР включає процедури реєстрації й документації даних відповідно до розміру потужності, особливостям технологічних процесів і давати змогу оператору ринку перевіряти впровадження, а також дієвість встановлених заходів з контролю, передбачених системою НАССР.

Аналіз небезпечних факторів має включати визначення суттєвих НФ і заходів з контролю, а також використання аналізу НФ для модифікації технологічного процесу чи ХП з метою подальшого забезпечення або поліпшення його безпеки.

Група НАССР з урахуванням своїх знань й досвіду проводить аналіз НФ з метою визначення тих, які необхідно усунути, зменшити до прийняттого рівня або повністю попередити їх появу для виготовлення лише безпечних харчових продуктів, що відповідають усім необхідним вимогам.

У даному випадку роль керівництва полягає у підтримці належного функціонування та взаємодії всіх технологічних та допоміжних процесів. А також керівник потужності є відповідальним за стратегію розвитку і повинен надавати належні ресурси та інвестиції для забезпечення безпеки та відповідності харчових продуктів встановленим вимогам законодавства. Також забезпечується надання достатніх інформаційних ресурсів, а саме: інформування щодо встановлених законодавством та нормативними документами вимог з питань безпеки, принципів системи НАССР, наукових та технічних рекомендацій, кращих практик виробництва та гігієни, а також ресурсів для навчання працівників та підвищення їх кваліфікації.

Роль персоналу полягає у тому, що на потужності запроваджується система взаємозамінності у випадку відсутності персоналу. Відповідальні працівники повинні переглядати процедури, засновані на принципах системи НАССР, із запланованою частотою для забезпечення постійної її відповідності та ефективності, який має містити оцінювання будь-яких можливостей щодо покращення та необхідності змін у системі безпеки НАССР. Простежуваність продукції – можливість документально ідентифікувати оператора ринку, час, місце, предмет та інші умови поставки (продажу або передачі), достатні для встановлення походження харчових продуктів, кормів, тварин, призначених для виготовлення харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами або речовини, що

призначені для включення або очікується, що вони будуть включені в харчові продукти, на всіх стадіях переробки, та обігу.

2.4. Блок-схема дослідження

Блок-схема проведення дослідження представлена на рис 2.1.

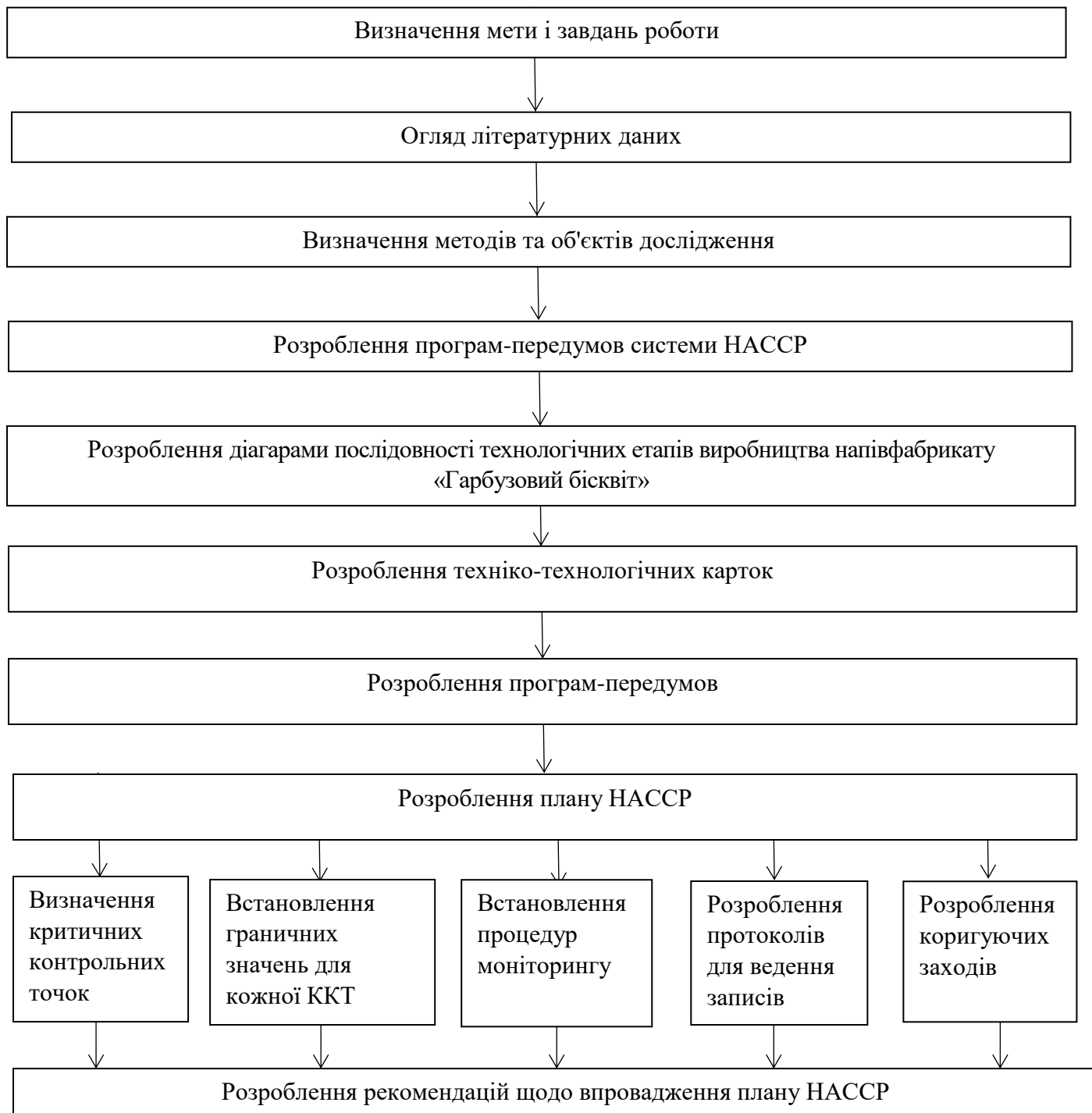


Рисунок 2.1 – Блок-схема розроблення документації щодо впровадження системи управління безпекою НАССР

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБЛЕННЯ ДОКУМЕНТАЦІЇ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ НАССР ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТУ «БІСКВІТ ГАРБУЗОВИЙ»

3.1. Розроблення техніко-технологічних карток

Враховуючи те, що кафе-кондитерська «SS.So Sweet» працює з фірмовими стравами, що готуються та реалізуються лише в цьому закладі, потрібно розробити ТТК (техніко-технологічну картку) на напівфабрикат «Гарбузовий бісквіт». Згідно з Наказом Міністерства економіки України від 09.10.2006 № 219 «Про затвердження роботи закладів ресторанного господарства», технологічна документація має містити наступну інформацію: опис процесу виробництва продукції, перелік продуктів, продовольчої сировини, речовин й допоміжних матеріалів, які застосовуються у процесі приготування, дані щодо норми їх вмісту в кінцевому ХП, термін придатності до споживання, умови зберігання, спосіб реалізації (подання) споживачу та вимоги до якості страв та виробів.

Розробленням ТТК у кафе-кондитерській «SS.So Sweet» займається технолог закладу разом з шеф-кухарем, який володіє необхідними знаннями. Кожна картка затверджується керуючим закладом та переглядається у разі внесення змін до рецептури, технології приготування або подавання страви. Інформація про склад, рецептуру й технологію виготовлення борошняно-кондитерського виробу «Гарбузовий бісквіт», для створення ТТК береться з ТК, які створює шеф-кухар, а щодо органолептичних вимог, то їх беруть з актів опрацювання; нормативні мікробіологічні показники з Постанови МОЗ України.

Робочі ТК приготування кондитерських страв зберігаються та використовуються на робочих місцях відповідно до підрозділів кухні. Кожен робітник, проходячи вступне навчання, та у разі введення нової страви ,компоненту тощо, вивчає їх вимоги та, в разі потреби, звертається до них під час виконання технологічних процесів. Під час оформлення технологічної

картки наводиться точна назва страви, а також перелік підприємств, які мають право готувати та реалізувати дану страву. Вказується перелік сировини та норми продуктів згідно рецептури. Обов'язковим є запис про відповідність сировини для даної страви вимогам нормативних документів, про наявність сертифікатів та посвідчень якості.

Опис технологічного процесу включає докладну інформацію про послідовність процесів обробки із зазначення усіх параметрів, що впливає на готовність та безпечність страви, відповідно має бути наведено перелік використаних ХД (харчових добавок), барвників та ін. Вимоги щодо оформлення, реалізації, подачі та зберігання мають відповідати вимогам ГОСТ 30390-95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, реалізована населенню. Загальні технічні умови». Вимоги щодо термінів зберігання висвітленні у СанПіН 2.3.2.1324-03.

В техніко-технологічних картках необхідно наводити вимоги щодо якості та безпечності. Вказуються органолептичні (смак та запах, колір зовнішній вигляд, консистенція), фізико-хімічні показники відповідно до переліку, а також мікробіологічні (санітарно-показові мікроорганізми: МАФАНМ та БГКП ; потенційно патогенні мікроорганізми: кишкова паличка, патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели) показники. У зв'язку з прийняттям 06.08.2019 року Закону України «Про інформацію для споживачів щодо ХП», до опису страв необхідно вносити перелік наявних у них алергенів.

До техніко-технологічної картки також вноситься інформація про показники енергетичної та харчової цінності страви. Приклад розробленої техніко-технологічної картки для напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт» наведено в Додатку А.

3.2. Розроблення програм-передумов

Програми-передумови системи НАССР розробляються у довільній формі, але обов'язково мають включати:

- назву, мету й область дії програми;

- відповідну інформацію щодо відповідальних осіб;
- конкретні заходи;
- періодичність проведення заходів;
- іншу інформацію за необхідністю (посилання на робочі інструкції, журнали тощо).

ПП системи НАССР відповідно до належного планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень.

Всі приміщення закладу розміщені у «військовому містечку» в місті Суми. Загальна площа робочих приміщень складає 418 м², які умовно розділені стелажми та виробничими столами на виробничі зони. До виробничих приміщень також належать: зона приймання сировини, гарячий цех, роздача й «чорна» мийка, в якій здійснюється ручне миття посуду (використовується під час приготування страв), також розміщений туалет для персоналу, він облаштований рукомийником та дезкилимком.

На відстані 40 метрів від входу до виробничих приміщень стоять сміттеві контейнери, для проведення збору та утилізації побутових та харчових відходів. Був укладений договір із компанією, яка зобов'язалася вивозити сміття на утилізацію до сміттєзвалища.

Збір та тимчасове зберігання відходів відбувається у виробничих цехах. Кількість смітєвих баків забезпечують уникнення накопичення відходів, але шляхи їх видалення створюють загрозу перехресного забруднення та потребують оптимізації.

До виробничого приміщення персонал потрапляє через вхід з двору, попередньо пройшовши через охорону. У приміщенні розташовані роздягальні, які облаштовані шафами для кожного працівника також знаходиться туалет разом з душовою кабіною та підсобне приміщення з пральними машинами та сушарками. Особистий одяг зберігається у шафах та чохлах, а взуття зберігається в спеціальних боксах для того, щоб забезпечити чистоту спецодягу та спецвзуття. Періодичне прання спецодягу та спецвзуття проводиться на місці один раз у два дні. У підсобному приміщенні знаходяться

миючі, дезінфікуючі засоби та інвентар для прибирання, а також проводиться прання та сушіння спецодягу чи інших речей.

Інформацію, зазначену вище використовують при проведенні ідентифікації й оцінюванні небезпечних факторів.

Програма-передумова системи НАССР щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок.

Територія, що поруч із закладом, забезпечує захист від несанкціонованого доступу сторонніх осіб, а саме встановлення камер відеонагляду та вхід до приміщень тільки за наявності відповідних перепусток призначених для персоналу. Приміщення мають всі необхідні комунікації: газо-, електро- та водопостачання і звичайно відведення стічних вод. Також в закладі, встановлений жируловлювач, заклад заключив договір зі спеціалізованою компанією, яка займається його очищенням.

Для того, щоб уникнути забруднення харчових продуктів, в закладі проводяться планові та позапланові ремонтні роботи. Стіни виробничих приміщень оббиті плиткою, що забезпечують належне миття, а також дезінфекцію та уникнення накопичення бруду. Підлога виконана з водонепроникної плитки, що у зоні миття посуду та кухонного інвентаря обладнанні гумовими килимками. Прання килимків проводить спеціалізована організація один раз в три дні.

Двері для входу у виробничі приміщення цільнометалеві, на них встановлені доводчики, також дверний отвір захищений термошторою. Термоштора також встановлена і для розмежування зони приймання сировини від основного виробничого приміщення. Термоштори виготовлені з ПВХ, він забезпечує їх належне миття та дезінфекцію.

На вікна, які виходять у виробничі приміщення, встановлені сітки проти комах та датчики биття скла.

Обладнання та стелажі розташовані у приміщеннях, та встановлені на відстані не менше ніж 40 см від підлоги чи стоять на підлозі. А стики при цьому між обладнанням та підлогою герметично закриті скошеним плінтусом, що допомагає уникнути накопичення бруду та вологи.

Технічне обслуговування приладів та обладнання, а також перевірка проводиться спеціалізованою компанією відповідно з вимогами до чинного законодавства України та по графіку, який зазначений в умовах договору. Усі роботи які були проведені фіксуються у Журналі «Інженерно-технічних робіт», а також перевіряються завгоспом.

У закладі «Ss So Sweet» ведуть облік та контроль цілісності всіх предметів, приладів, що виготовлені зі скла чи пластику.

Програма-передумова системи НАССР щодо планування і стану комунікацій, а саме, вентиляції, водопроводів, газо- та електропостачання, освітлення та ін.

Перевірка стану комунікацій та своєчасне проведення ремонтних робіт у кафе-кондитерській «Ss So Sweet» покладена на завгоспа.

Усі приміщення забезпечені вентиляцією для підтримки чистоти повітря. Кожного тижня провидиться генеральне прибирання, а кожного дня в кінці зміни провидиться прибирання виробничих приміщень. На території виробничих приміщень використовують освітлювальні прилади закритого типу, насамперед це забезпечує захист харчових продуктів від уламків скла, що залишаються всередині корпусу.

ПП системи НАССР відповідно до чистоти поверхонь, процедур прибирання, побутових, виробничих й допоміжних приміщень, а також інших поверхонь.

В закладі «Ss So Sweet» розроблені інструкції щодо проведення прибирання усих приміщень відповідно до кольорового кодування зон і відповідного для них інвентарю. Факт, що прибирання було проведено фіксується у відповідних Журналах.

Інвентар для прибирання застосовують лише за призначенням та зберігається в підсобних приміщеннях, це зроблено для уникнення перехресного забруднення.

Генеральне прибирання згідно вимог у закладі проводиться один раз в п'ять днів, клінінговою компанією, з якою попередньо складений договір про надання послуг. Ця компанія має персонал, що пройшли навчання щодо ефективного прибирання та використовують засоби, які дозволені МОЗ України, вони мають висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

Кухонний інвентар після кожної зміни стерилізують та дезінфікують, порядок описується у інструкціях. Особа, яка відповідає за проведення процесу, фіксує факт виконання у відповідному Журналі. Усі засоби, які використовують для миття й дезінфекції, мають дозвіл МОЗ України на використання для усіх харчових підприємств.

До процесів прибирання, миття та дезінфекції долучаються лише ті співробітники, які пройшли відповідне навчання. Для всіх робітників проводиться вступне та поточне навчання за фахом, а також окремо на теми санітарії та особистої гігієни персоналу та системи НАССР. Прибирання та дезінфекцію робочих поверхонь проводять працівники, які безпосередньо працюють на даному процесі. Виконання даної роботи фіксується у відповідному Журналі.

План цеху з виробництва напівфабрикату із зазначенням зон, рухом персоналу по закладу представлено в додатку Б.

Програма-передумова системи щодо здоров'я й гігієни персоналу.

Так як у закладі «Ss So Sweet» персонал контактує з непере- або переробленими харчовими продуктами – він є однією з основних причин появи забруднень харчових продуктів, тому було розроблено дану програму-передумову системи НАССР, а також доповнено додатково інструкціями, які наведені в Додатках В, В1, В2.

У ЗРГ «Ss So Sweet» розробленням програми-передумови займається відділ контролю якості та безпечності харчових продуктів. З кожною розробленою програмою-передумовою спочатку знайомиться група НАССР, вона вносить зауваження, які не були враховані. Потім дана документація затверджується керуючим закладом, а також завіряється членами групи НАССР. Для ознайомлення з усіма програмами-передумовами та іншою документацією, що стосується забезпечення безпечності харчових продуктів, проводяться навчання персоналу менеджером закладу, який відповідає за функціонування системи НАССР.

Програма-передумова системи НАССР щодо контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появи, засоби профілактики та боротьби

Заходи, що спрямовані на боротьбу зі шкідниками покладені на компанію, з якою попередньо укладений договір, яка займається дератизацією та дезінфекцією, дана фірма використовує засоби, які дозволені МОЗ України для використання на харчових підприємствах у закладах ресторанного господарства, вони мають навчений персонал. Факт проведення дезінфекції та встановлення засобів для боротьби зі шкідниками фіксуються кожен місяць у відповідному Журналі. При цьому всі заходи боротьби зі шкідниками проводять, уникаючи перехресного забруднення харчових продуктів. Засоби для боротьби зі шкідниками маркуються та постійно перевіряються з фіксацією виконання перевірки у відповідному Журналі. На основі аналізу заходів боротьби зі шкідниками розробляються контрольні та профілактичні заходи.

Програма-передумова системи НАССР щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук і речовин

У ЗРГ «Ss So Sweet» закупають миючі та дезінфікуючі засоби, які мають дозвіл МОЗ України на використання в закладах громадського харчування. У закладі наявні інструкції щодо їх приймання, зберігання та розведення. Усі засоби мають відповідне маркування із зазначенням дати та назви засобу, дати розведення і кінцевої дати використання. Приймання та

видача засобів для використання, фіксується у відповідному Журналі. За проведення даних маніпуляцій відповідає менеджер. Також, у закладі знаходиться перелік засобів, що входять в аптечку. Вміст аптечки один раз у місяць переглядається менеджером для доповнення або заміни засобів на нові.

Усі засоби зберігаються у підсобних приміщеннях, у яких є всі необхідні умови для зберігання. Для зберігання розведених засобів на робочих місцях використовують промарковані бокси.

Програма-передумова системи НАССР щодо специфікації та контролю постачальників

При виборі нового постачальника напівфабрикатів чи сировини, заклад «Ss So Sweet» проводить оцінювання декількох кандидатів і порівнює їх в здатності надати харчовим продуктам належної якості та безпечності, а також забезпечити вимоги щодо зберігання та транспортування продукції. Приймання сировини виконує персонал заготівельного цеху згідно з інструкціями перевірки транспортного засобу та приймання харчових продуктів. Для уникнення забруднення спецодягу, робітники під час приймання сировини одягають фартух, він завжди знаходиться у зоні приймання.

В разі порушення умов транспортування або невідповідності харчових продуктів вимогам кількості та якості, або через відсутність необхідної документації, продукція повинна повернутися постачальнику.

Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення

Під час проведення аналітичного аналізу шляхів видалення відходів, виявилась проблема перехресного забруднення сировини, напівфабрикатів, а також виявлені неналежні шляхи видалення відходів з виробничих приміщень. В додатку Г зазначені нинішні місця збору відходів, а також шляхи їх видалення. Для вирішення проблеми рекомендовано оптимізувати шляхи видалення відходів (Додаток Г), а також провести сортування відходів та сміття. Таким чином, відходи, які утворилися під час підготовки необробленої

сировини в заготівельному цеху, не будуть нести загрози контамінації для напівфабрикатів, які готуються в кондитерському цехові. Вимоги щодо поводження з відходами наведені у додатку Г.

3.3. Розроблення плану НАССР

Для розроблення плану НАССР потрібно виконати ряд послідовних дій, а саме опис харчової продукції, встановлення моніторингу та коригувальних дій для ККТ, розроблення блок-схеми виробничого процесу, розроблення запобіжних заходів, складання переліку небезпечних факторів та їх аналіз, визначення ККТ, визначення процедур перевірки дієвості системи та документування процесу.

Створення групи НАССР для виробництва кондитерських виробів.

У кафе-кондитерській «Ss So Sweet» склад групи НАССР затверджується Наказом (Додаток Д).

До групи НАССР належать:

- спеціаліст відділу якості та безпеки кафе-кондитерської (він має бути обізнаним в принципах і методиках НАССР та вимогах законодавства України про забезпечення безпеки ХП);

- технолог мережі ресторанів (він має розуміти і знати всю нормативну та технічну документацію на продукцію, технологію й обладнання, що використовується під час приготування страв);

- шеф-кухар закладу (він має знати практичні аспекти операцій, що пов'язані з приготуванням страв);

- адміністратор закладу (він відповідає за реалізацію системи НАССР і залишається відповідальним за перевірку коректного ведення журналів, сан. стан усіх приміщень і навчання нового персоналу відповідним вимогам);

- технічний секретар.

Положення про групу управління безпекою харчових продуктів (групу НАССР) наведено в Додатку Ж.

3.3.1. Розроблення опису напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт»

Опис напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт» наведено у таблиці 3.1

Таблиця 3.1.-Опис напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт»

Назва продукту	Напівфабрикат «Гарбузовий бісквіт»
Нормативний документ	ТТК-1
Характеристики продукту	<u>Фізико-хімічні показники:</u> Пористість, 44% Піноутворювальна здатність, 8,0-12,0 град Масова частка загального цукру (за сахарозою) в перерахунку на суху речовину, + 3,0±2,5% Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, + 3,0±2,5% Масова частка вологи, 45%. <u>Мікробіологічні показники:</u> МАФАМ, не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г; Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) – не дозволяється в 0,01 г продукту; в тому числі Salmonella в 25 г не дозволено Маса продукту, в якій не допускається: Дріжджі в 1 г не більше ніж 100 Плісняві гриби, КУО в 1 г, не більше ніж 100.
Використання продукту	Готовий до вживання.
Пакування продукту	Бісквіт пакується порційно в бокси
Термін зберігання	При температурі + 4 ° С зберігається 5 днів
Способи реалізації	Продукт реалізується в кафе-кондитерській «Ss So Sweet»
Інструкції щодо стікерування	На бокс наноситься два стікери, перший стікер з датою виробництва, другий з кінцевою датою споживання

Для отримання гарбузового пюре, гарбуз миють, очищують від насіння та шкірки, нарізають на квадратні шматки розміром 0,5×0,5 см, відварюють, зливають воду, подрібнюють за допомогою блендери та уварюють до стану пюре. Для отримання тістової маси розробленого виробу пюре гарбуза змішують з жовтками яєць та цукром і збивають до пишної маси. Окремо збивають білки до утворення стійкої піни та додають їх до утвореної маси. Борошно з насіння соняшника змішують з пшеничним борошном, поступово всипають до ориманої суміші, перемішують, заливають у форму та випікають за температури 180°С, впродовж 25...30 хв. Готовий виріб охолоджують.

Відповідно до рецептури напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт» (Додаток А) було складено перелік необхідної сировини, наведено в табл. 3.2.

Таблиця 3.2 – Перелік сировини для приготування напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт»

№ п/п	Найменування сировини	Нормативний документ
1	Цукор білий	ДСТУ 4623:2006 "Цукор білий. Технічні умови"
2	Борошно пшеничне	ДСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне. Технічні умови
3	Яйця курячі	ДСТУ 5028:2008 "Яйця курячі харчові технічні умови"
4	Гарбузи продовольчі свіжі	ДСТУ 3190-95 «Гарбузи продовольчі свіжі. Технічні умови»
5	Соняшник	ДСТУ 7011:2009 «Соняшник Технічні умови»

Страви, що готуються безпосередньо у кафе-кондитерській, запаковуються та маркуються із зазначенням: назви страви, дати та часу приготування, а також кінцевою датою використання відповідно до СанПіН 2.3.2.1324-03. Перелік матеріалів, що використовуються для пакування, наведено в табл. 3.3

Таблиця 3.3. - матеріали, що використовуються для пакування

№ п/п	Найменування матеріалу	Нормативний документ
1	Вакуумні пакети харчові	Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи
2	Плівка харчова	Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи
3	Контейнер	Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи

3.3.2. Розроблення блок-схеми виробничого процесу

Процес виробництва фірмових страв було поділено на процеси підготовки сировини, що починається з вхідного контролю, а саме перевірки наявності документації, якості та кількості ХП, приготування та формування страв. Для отримання гарбузового пюре, гарбуз миють, очищують від насіння та шкірки, нарізають на квадратні шматки розміром 0,5×0,5 см, відварюють, зливають воду, подрібнюють за допомогою блендери та уварюють до стану пюре. Блок-схему отримання гарбузового пюре наведено на рис.3.1.

Відповідно до рецептури (Додаток А) для отримання тістової маси розробленого виробу пюре гарбуза змішують з жовтками яєць та цукром і збивають до пишної маси. Окремо збивають білки до утворення стійкої піни та додають їх до утвореної маси. Борошно з насіння соняшника змішують з пшеничним борошном, поступово всипають до ориманої суміші, перемішують, заливають у форму та випікають за температури 180°C, впродовж 25...30 хв. Готовий виріб охолоджують. Технологічну схему напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт» наведено на рис.3.2.

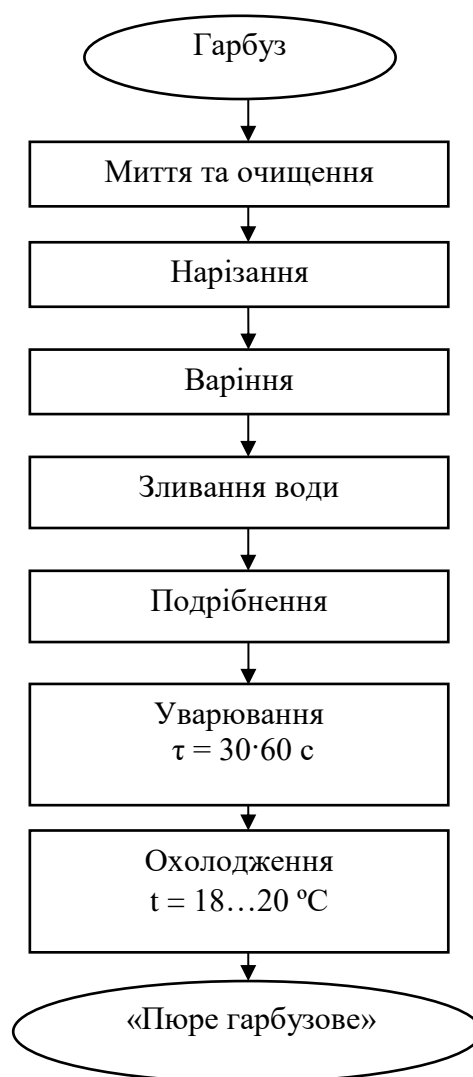


Рис.3.1. Діаграма послідовності технологічних етапів отримання» гарбузового пюре

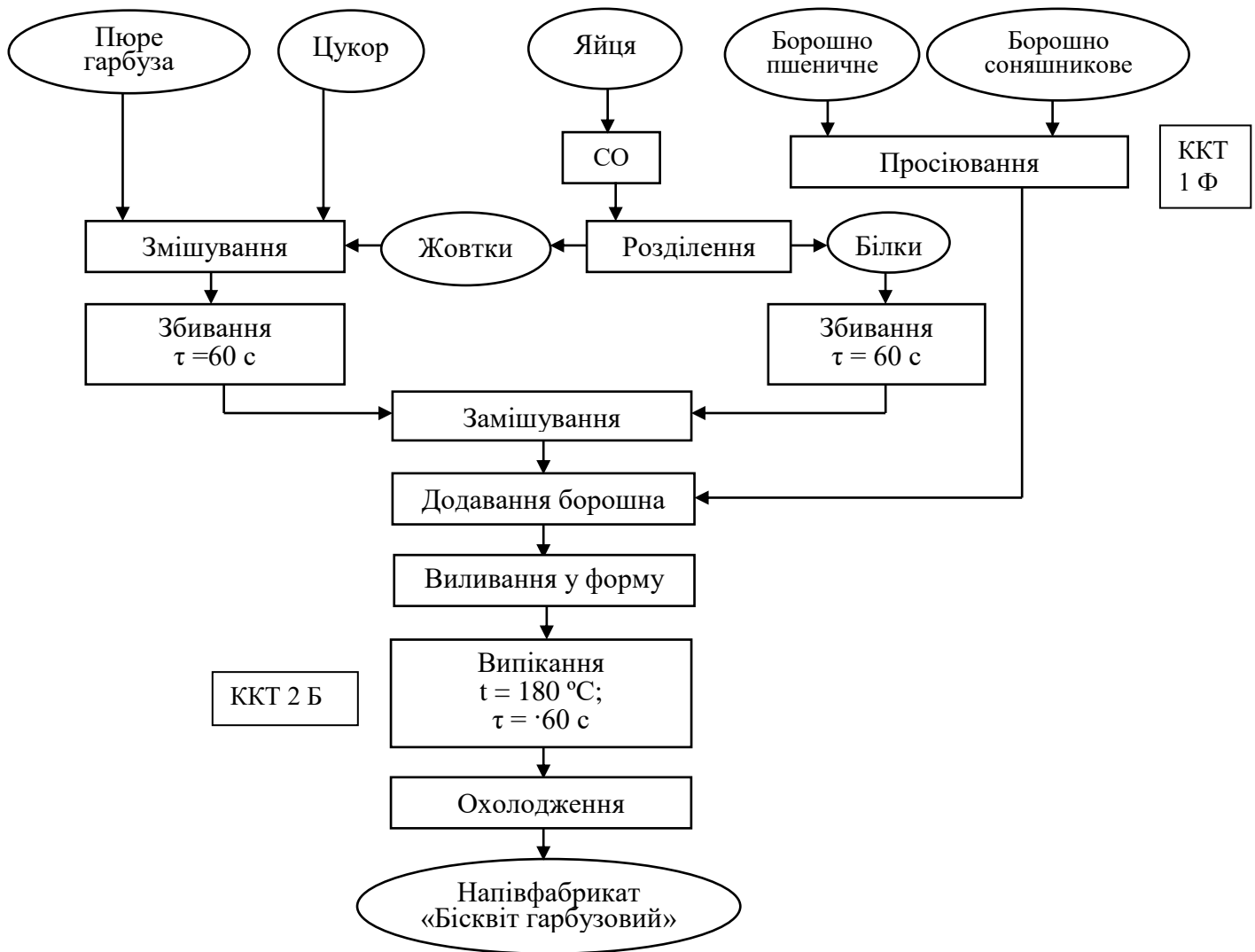


Рис. 3.2. Діаграма послідовності технологічних етапів виробництва напівфабрикату «Гарбузовий бісквіт».

3.3.3. Аналіз потенційно небезпечних факторів

Наступним етапом є аналіз ідентифікованих небезпечних факторів. Проводиться аналіз небезпечних факторів, який передбачає визначення тяжкості наслідків потенційних небезпек, їхній ступінь та область ризику за допомогою методики оцінювання НФ. Результати аналізування ідентифікованих небезпечних факторів показують у вигляді даних, що занесені до таблиці 3.4.

Таблиця 3.4. - Аналіз ідентифікованих небезпечних факторів

Етап	Небезпечні фактори	Причини появи небезпечних факторів	(Методологія оцінювання небезпечних факторів)				Заходи керування щодо запобігання появи, усунення або зменшення небезпечного чинника до гранично допустимого рівня	
			Імовірність	Тяжкість	Ступінь	Область ризику		
1	2	3	4	5	6	7	8	
Вхідний контроль гарбуза	Б: Наявність плісняви	Порушення умов вирощування, зберігання або транспортування	3	2	6	Не суттєвий	Проведення органолептичної оцінки під час приймання та перед використанням, очищення сировини Перевірка документації	
	Х: токсичні елементи (свинець, кадмій, ртуть), нехарчові хімікати		3	2	6	Суттєвий		Перевірка наявності документів, які підтверджують безпечність партії продукції. Співпраця з перевіреним постачальником сировини.
	Ф: сторонні речовини та домішки		1	2	2	Не суттєвий		Ретельний візуальний огляд під час приймання, очищення сировини
Зберігання гарбуза	Б: Підвищення кількості МАФАНМ, БГКП	Порушення санітарно-гігієнічних вимог утримання приміщень та холодильного обладнання	2	2	4	Не суттєвий	Щоденний контроль параметрів температури та вологості на складі, контроль температурних режимів холодильних камер та тривалості зберігання..	
	Х: забруднення алергенами	Порушення вимог товарного сусідства під час зберігання	2	2	4	Не суттєвий	Інформування шеф-кухаря та споживача про сліди алергенів в сировині та кінцевому продукті	

Продовження таблиці 3.4

1	2	3	4	5	6	7	8
Очищення та миття гарбуза	Б: наявність великої кількості МАФАНМ, санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів	Використання води, що не відповідає вимогам. Неналежна якість та частота прибирання; Порухення вимог санітарії та гігієни персоналу	2	2	4	Не суттєвий	Перевірка показників якості та безпечності води згідно узгодженого плану. Додаткове фільтрування води Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань
Вакуумування та стікерування гарбуза	Б: наявність великої кількості МАФАНМ, санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів, яєць гельмінтів тощо	Неналежна якість та частота прибирання; Порухення вимог санітарії та гігієни персоналу	2	2	4	Не суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань, миття та дезінфекції поверхонь, обладнання та інвентаря
	Ф: Елементи оздоблення виробничого приміщення;	Порухення вимог утримання виробничих приміщень; неналежна якість та частота прибирання;	2	1	2	Не суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань. Щотижневе проведення огляду стану робочих приміщень
Зберігання гарбуза	Б: наявність великої кількості МАФАНМ, санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів	Відхилення температурних режимів та тривалості зберігання	3	1	3	Не суттєвий	Контроль температурних режимів холодильного та морозильного обладнання кожен день. Стікерування сировини із зазначенням назви, дати/ часу виробництва та кінцевої дати використання
	Ф: втрата герметичності	Пошкодження пакування	1	3	3	Не суттєвий	Контроль якості зберігання сировини у вакуумних пакетах.

Продовження таблиці 3.4.

1	2	3	4	5	6	7	8
Нарізання гарбузу	Б: наявність великої кількості МАФАНМ, санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів	Неналежна якість та частота прибирання; Порушення вимог санітарії та гігієни персоналу	3	1	3	Не суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань, миття та дезінфекції поверхонь, обладнання та інвентаря
	Ф: елементи оздоблення виробничого приміщення;	Порушення вимог утримання виробничих приміщень; Неналежна якість та частота прибирання	2	2	4	Не суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань. Щотижневе проведення огляду стану робочих приміщень
Вхідний контроль яєць	Б: КМАФАнм, БГКП, патогенні м.о., в тому числі бактерії роду <i>Salmonella</i>	Порушення умов виробництва, цілісності шкаралупи під час виробництва, зберігання чи транспортування	2	3	6	Суттєвий	Проведення органолептичної оцінки сировини під час приймання та перед використанням. Проведення дезінфекції одразу після приймання
	Ф: сторонні домішки	Порушення цілісності шкаралупи під час виробництва, зберігання чи транспортування	3	1	3	Не суттєвий	Проведення органолептичної оцінки сировини під час приймання. Миття яєць перед використанням

Продовження таблиці 3.4.

1	2	3	4	5	6	7	8
Зберігання яєць	Б: наявність великої кількості МАФАНМ, санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів, яєць гельмінтів тощо	Відхилення температурних режимів та тривалості зберігання	2	2	4	Не суттєвий	Контроль температурних режимів холодильного обладнання та складських приміщень кожен день
	Ф: бруд, пил	Пошкодження шкаралупи	3	1	3	Не суттєвий	Контроль якості зберігання сировини у вакуумних пакетах, перевірка герметичності пакетів перед використанням
Вхідний контроль цукру	Б: КМАФАНм, плісневі гриби, дріжджі, БГКП, патогенні м.о.	Порушення умов виробництва, зберігання та транспортування	2	2	4	Не суттєвий	Проведення органолептичної оцінки сировини під час приймання та перед використанням
	Ф: сторонні домішки	Порушення умов виробництва, зберігання та транспортування	1	3	3	Не суттєвий	Візуальний огляд сировини та очищення тари перед використанням.
Зберігання цукру	Х: перевищення норм ГДК токсичних речовин	Порушення санітарно-гігієнічних вимог щодо утримання складських приміщень	2	1	2	Не суттєвий	Приймання матеріалів проводити лише за наявності документів, що підтверджують якість та безпечність

Продовження таблиці 3.4.

1	2	3	4	5	6	7	8
Розкупорювання цукру	Ф: Елементи оздоблення виробничого приміщення;	Порушення вимог підготовки тари перед розкупорюванням	2	2	4	Не суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань. Щотижневе проведення огляду стану робочих приміщень
Вхідний контроль борошна	Ф: сторонні домішки	Порушення цілісності упаковки під час , зберігання чи транспортування	2	2	4	Не суттєвий	Візуальний огляд сировини
Зберігання борошна	Ф: Елементи оздоблення виробничого приміщення	Порушення санітарно-гігієнічних вимог щодо утримання складських приміщень	1	2	2	Не суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань. Щотижневе проведення огляду стану робочих приміщень
Змішування та збивання гарбузового пюре та цукру	Б: Патогенні мікроорганізми(БГКП,МАФАНМ)	Неналежна чистота обладнання	1	2	2	Не суттєвий	Програми-передумови з питань санітарного оброблення та обслуговування обладнання
	Ф: сторонні домішки	Персонал, неналежна якість та частота прибирання	2	3	6	Суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань. Щотижневе проведення огляду стану робочих приміщень
	Х: можливе забруднення через нехарчові хімікати(миючі дезінфікуючі засоби)	Порушення правил миття обладнання	3	2	6	Суттєвий	Чітке дотримання правил миття обладнання

Продовження таблиці 3.4.

1	2	3	4	5	6	7	8
Просіювання борошна соняшникового та пшеничного	Б: БГКП, МАФAM, патогенні м/о	Порушення температур-них режимів зберігання	2	2	4	Не суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань, миття та дезінфекції поверхонь, обладнання та інвентаря
	Ф: сторонні домішки	Персонал, неналежна якість та частота прибирання	4	4	16	Суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань. Щотижневе проведення огляду стану робочих приміщень. Проведення навчання персоналу правилам санітарії та гігієни. Контроль за виконанням правил санітарії та гігієни
Змішування пюре гарбузового з жовтками	Ф: сторонні домішки	Персонал, неналежна чистота поверхні	2	2	4	Не суттєвий	Проведення регулярних генеральних прибирань Проведення навчання персоналу правилам санітарії та гігієни
Внесення до суміші борошна	Ф: сторонні домішки	Персонал, неналежна чистота поверхні	2	2	4	Не суттєвий	Проведення регулярних генеральних прибирань Проведення навчання персоналу правилам санітарії та гігієни

Продовження таблиці 3.4.

1	2	3	4	5	6	7	8
Випікання	Х: можливе забруднення через нехарчові хімікати(миючі, дезінфікуючі засоби)	Порушення правил миття технологічного обладнання та з'єднуючих агрегатів	3	1	3	Не суттєвий	Чітке дотримання правил миття технологічного обладнання
	Б: наявність великої кількості МАФАНМ, санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів	Недотримання температурних режимів	3	3	9	Суттєвий	Чітке дотримання температурних режимів
Охолодження	Б: виживання МАФАНМ, санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів	Порушення технологічних режимів; Використання небезпечної сировини	3	1	3	Не суттєвий	При умові розробки нової страви, розроблення рецептури та проведення її опрацювання. Затвердження технологічних режимів в техніко-технологічних картках та навчання персоналу згідно ним Використання сировини, що має маркування
	Ф: елементи оздоблення виробничого приміщення;	Порушення вимог утримання виробничих приміщень; Неналежна якість та частота прибирання; Порушення вимог санітарії та гігієни персоналу;	4	1	4	Не суттєвий	Проведення навчання персоналу правилам санітарії та гігієни. Контроль за виконанням правил санітарії та гігієни Візуальний огляд перед використанням

Продовження таблиці 3.4.

1	2	3	4	5	6	7	8
Фасування в бокси	Б: Наявність великої кількості МАФАНМ, санітарно-показових та патогенних мікроорганізмів	Неналежна якість та частота прибирання; Порушення вимог санітарії та гігієни персоналу	2	2	4	Не суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань, миття та дезінфекції поверхонь, обладнання та інвентаря
	Ф: Елементи оздоблення виробничого приміщення;	Порушення вимог утримання виробничих приміщень; Неналежна якість та частота прибирання; Порушення вимог санітарії та гігієни персоналу	3	1	3	Не суттєвий	Проведення регулярних поточних та генеральних прибирань, миття та дезінфекції поверхонь, обладнання та інвентаря

3.3.4. Розроблення переліку запобіжних дій

Для кожного небезпечного фактору розроблено заходи керування та запобігання їхньої появи. Перелік запобіжних дій наведені в таблиці 3.5

Таблиця 3.5. - Перелік запобіжних дій

Запобіжні дії	
Назва продукту: Напівфабрикат «Бісквіт гарбузовий»	
1	2
Ідентифікований небезпечний фактор	Процедура запобіжної дії
Сировина та матеріали, інгредієнти	
Хімічні: *Токсичні елементи. *Нітрати. *Мікотоксини.	«Програма-передумова щодо запобігання перехресному забрудненню»; «щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок»; «щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами»; «щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень».
Біологічні: *Група чистоти. *Загальне бактеріальне обсіменіння. *Кількість соматичних клітин. *Бактерії. *Грибки.	«Програма-передумова щодо специфікації і контролю постачальників»; «щодо контролю технологічних процесів»; «щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)»; «щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок»; «щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень».
Фізичні: *Сміттєві домішки.	«Програма-передумова щодо специфікації і контролю постачальників»; «щодо контролю технологічних процесів»; «щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)»; «щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок»; «щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень».
Етапи виробничого процесу	
Приймання сировини	«Програма-передумова щодо специфікації і контролю постачальників»; «щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь»; «щодо здоров'я та гігієни персоналу»

Продовження таблиці 3.5.

Змішування та збивання гарбузового пюре та цукру	«щодо контролю технологічних процесів»; «щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок»;
Просіювання борошна соняшникового та пшеничного	«щодо контролю технологічних процесів»; «щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок»
Змішування пюре гарбузового з білками	«щодо контролю технологічних процесів»; «щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок»
Внесення до суміші борошно	«щодо контролю технологічних процесів»; «щодо здоров'я та гігієни персоналу»;
Випікання	«щодо контролю технологічних процесів»
Охолодження	«щодо контролю технологічних процесів»; «щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок»; «щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь»
Пакування	«щодо контролю технологічних процесів»; «щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок»; «щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь» «щодо здоров'я та гігієни персоналу»; «щодо маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів»

3.3.5. Визначення критичних контрольних точок

Наступним етапом системи НАССР є визначення критичних контрольних точок (ККТ). Для мінімізації потенційно НФ спочатку необхідно скласти план запобіжних дій, а далі за допомогою дерева прийняття рішень встановити ККТ. Визначення критичних контрольних точок наведені в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6. - Визначення критичних точок контролю

Вхідний матеріал / Етап процесу	Вид та ідентифікована небезпека	Запитання 1	Запитання 2	Запитання 3	Запитання 4	Номер ККТ
1	2	3	4	5	6	7
Приймання сировини	Б : стороння мікрофлора Ф : сторонні домішки.	Так Так	Ні Ні	Ні Ні	- -	Не ККТ Не ККТ
Змішування та збивання гарбузового пюре та цукру	Ф : сторонні домішки	Так	Так	Ні	-	Не ККТ
Просіювання борошна соняшникового	Ф : сторонні домішки	Так	Так	-	-	ККТ 1Ф
Просіювання борошна пшеничного	Ф : сторонні домішки	Так	Так	-	-	ККТ 1Ф
Змішування пюре гарбузового з білками	Ф : сторонні домішки	Так	Ні	Ні	-	Не ККТ
Внесення до суміші борошно	Ф : сторонні домішки	Так	Ні	Ні	-	Не ККТ
Випікання	Б : розвиток небажаної мікрофлори	Так	Так	-	-	ККТ 2Б
Охолодження	Х : мийні та дезінфікуючі засоби	Так	Ні	Ні	-	Не ККТ
Фасування, пакування,	Б : небажана мікрофлора	Так	Ні	Так	Ні	Не ККТ
	Х : мийні та дезінфікуючі засоби Ф : сторонні речовини та домішки	Так	Ні	Ні	-	Не ККТ

3.3.6. Розроблення плану НАССР

Завершальним етапом вважається розроблення плану НАССР для виробництва бісквіту. Отриману інформацію використовують для складання плану НАССР у вигляді таблиці, вона наведена у додатку 3.

Кожен план НАССР включає процедури перевірки окремих ККТ і відповідно всього плану загалом. Під час розроблення плану НАССР для

виготовлення бісквіту було виявлено декілька критичних контрольних точок, а саме на етапах просіювання (фізичні НФ) і випікання (біологічні НФ). До кожного небезпечного фактору були підбрані контрольні та запобіжні заходи та встановлено граничні значення для їх унеможливлення. Було розроблено процедуру моніторингу, яка здійснюється оператором постійно, а дані заносяться в журнал. Виявивши певні відхилення – встановлюють коригувальні дії.

3.3.7. Встановлення процедур ведення документації

Для реалізації рекомендацій впровадження відповідних принципів НАССР у кафе-кондитерській «SS So Sweet» необхідно підготувати й оформити наступні документи:

- Наказ складу групи для впровадження НАССР;
- Протоколи нарад групи НАССР;
- ПП системи НАССР;
- Операційні програми-передумови;
- Інструкції;
- Журнали;
- Аналіз небезпечних факторів для кожної групи страв
- Перевірені блок-схеми на кожну групу страв;
- ТТК на кожну страву;
- План НАССР для кожної групи страв;
- Протоколи системи НАССР, а саме журнали моніторингу, акти списання тощо;
- Процедури управління документами та протоколами;
- . Процедури валідації та верифікації.

Дозволяється використовувати технологічні журнали, ведення записів яких показують, що дані процедури виконуються правильно з самого початку та до кінця процесу, чим забезпечують простежуваність продукту. Крім того, документація, що використовується закладом в якості доказу належного

виконання виробничого процесу. Електронні та паперові та записи прийняті однаково, але повинен бути розроблений метод документування, що підходить для розміру і характеру виробництва.

Висновок до розділу 3

Провівши аналіз роботи закладу «Ss So Sweet» та оцінивши особливості виготовлення напівфабрикату «Бісквіт гарбузовий» була розроблена техніко-технологічна картка, із зазначенням переліку інгредієнтів, технології приготування, показників якості та безпеки.

Відповідно до порядку розроблення рекомендацій щодо впровадження принципів НАССР для виробництва напівфабрикату «Бісквіт гарбузовий» були розроблені програми-передумови, а саме: ПП щодо специфікації та контролю постачальників, ПП щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук і речовин, ПП щодо контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появи, засоби профілактики та боротьби, ПП щодо належного планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень, ПП щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання, виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь, ПП щодо здоров'я та гігієни персоналу.

На основі аналізу існуючих рецептурних даних, розроблено діаграму послідовності технологічних етапів виробництва напівфабрикату «Бісквіт гарбузовий» із зазначенням ККТ, що включає наступні технологічні операції: змішування та збивання гарбузового пюре з цукром, просіювання борошна соняшникового та пшеничного, змішування пюре гарбузового з жовтками, внесення до суміші борошна, випікання, охолодження та фасування в бокси.

Проведено аналіз НФ у сировині та їх ідентифікація на етапах виробничого процесу й розроблені запобіжні заходи щодо попередження виникненню небезпек.

На підставі отриманих даних щодо суттєвості кожного небезпечного фактора, визначено дві критичних контрольних точки на етапах: просіювання

борошна за фізичним небезпечним фактором та випікання бісквіту за біологічним небезпечним фактором.

На етапі просіювання борошна (ККТ 1 Ф) передбачається контролювати сторонні домішки, а саме залишок їх на ситі діаметром отвору 1,4 мм після кожного просіювання. Контроль буде проводитися відповідальним працівником кухні, результати контролю будуть фіксуватися в Журналі моніторингу ККТ 1 Ф.

На етапі випікання бісквіту (ККТ 2 Б) контролювати потрібно температурву випікання (180°C) та тривалість (25 хв.). Контроль буде проводитися відповідальним працівником кухні під час приготування бісквіту за допомогою фіксації часу проведення випікання та контролю температури печі, а також зовнішнього вигляду напівфабрикату.

Розроблено проект плану НАССР для виробництва напівфабрикату «Бісквіт гарбузовий».

РОЗДІЛ 4. ОХОРОНА ПРАЦІ ТА ЗАХОДИ З ЦИВІЛЬНОГО ЗАХИСТУ НА ПОТУЖНОСТІ

4.1. Заходи з охорони праці

Організація служби з охорони праці у закладі ресторанного господарства «Ss So Sweet» Згідно із законом України «Про охорону праці» відповідальним за організацію та проведення робіт з охорони праці є роботодавець. Саме він забезпечує на потужності умови праці згідно до нормативно-правових актів. Керівник потужності, у якого працює 50 і більше робітників, створює службу з охорони праці.

До складу служби з охорони праці в закладі ресторанного господарства «Ss So Sweet» входить інженер з даної галузі, який має вищу освіту, а також стаж роботи.

Основним завданням служби є впровадження спеціальних заходів у діяльність потужності та по відношенню до персоналу, що мають вплив на безпеку під час виробництва напівфабрикатів, збереження життя та здоров'я працівників. В тому числі:

- розроблення документації з охорони праці;
- проведення навчання персоналу та забезпечення дотримання вимог і правил нормативної документації з охорони праці;
- уникнення травматизму на робочому місці, впровадження рішень, що підвищують безпечність технологічних процесів.

Реалізація поставлених завдань здійснює визначення функції відділу охорони праці на підприємстві, а саме:

- аналіз стану роботи з питань охорони праці на підприємстві;
- уникнення травматизму;
- розроблення заходів щодо поліпшення умов праці;
- запровадження сучасних стандартів, для безпечної роботи;
- контроль технічного стану обладнання та приміщення;
- проведення та контроль всіх видів інструктажів на потужності.

Вимоги охорони праці на робочих місцях

У полі зору робітника знаходяться обладнання та інші пристрої. Ваги розміщені так аби робітник міг скористатися ними, не роблячи зайвих рухів та пошуків. У закладі ресторанного господарства «Ss So Sweet» усі види робіт виконують стоячи, оптимальна висота технологічного обладнання та робочих поверхонь є 1000...1500 мм. Робочі місця розміщені відповідно до послідовності технологічного процесу так аби не створювалося перехресне переміщення сировини, що обробляється.

Спецодяг робітників охайно заправлений, заборонено заколювати спецодяг та тримати в кишенях одягу булавки та інші гострі предмети, волосся заховане під шапкою, на руках заборонений манікюр, а також годинники, перстні та обручки (крім обручальних).

Під час ручної обробки, потрібно дотримуватися таких правил:

- під час роботи з ножем лезо тримають від себе;
- гострять ножі об мусат, осторонь від інших робітників;
- розкривають та розпаковують тару лише з використанням спеціальних інструментів;
- миття та чистка посуду від залишків їжі, прибирання поверхностей проводиться за допомогою щіток, скребоків та дерев'яних лопаток;
- посуд з гарячою їжею, відкривають обережно, на себе;
- під час роботи з кухонним обладнанням, робітники дотримуються правил експлуатації обладнання.

Вимоги до параметрів мікроклімату

Враховуючи тяжкість виконуваних робіт в закладі ресторанного господарства, для кожної зони виробничого приміщення встановлюють оптимальні умови мікроклімату.

Для зменшення шуму у виробничих приміщеннях постійно удосконалюють обладнання, своєчасно відбувається заміна або ремонт зношених деталей, також провидиться плановий контроль обладнання.

Оптимальні умови мікроклімату

Оптимальні умови мікроклімату для робочих місць наведено у табл. 4.1.

Таблиця 4.1 – Оптимальні величини температури, відносної вологості та швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень

Період року	Категорія робіт	Температура повітря	Відносна вологість	Швидкість руху м\с
Холодний період року	Легка	23-25	70...50	0,2
	Середньої тяжкості	22-24	70...50	0,3
	Тяжка	18-20	70...50	0,4
Теплий період року	Легка	23-25	70...50	0,3
	Середньої тяжкості	22-24	70...50	0,4
	Тяжка	18-2-0	70...50	0,5

Температура робочих поверхонь та зон (стіни, підлоги, стелі), технологічного обладнання варіюється у межах $\pm 2^{\circ}\text{C}$ від температурних величин повітря для роботи.

4.2. Заходи цивільного захисту

В разі появи небезпечної доаварійної ситуації (запах диму, ознаки загоряння, шум, що виникає при потраплянні в обладнання сторонніх предметів, стороння вібрація обладнання тощо) застосовують відповідні заходи при виникненні доаварійних і аварійних ситуацій, а саме: обладнання негайно зупиняється і запуснути його можна лише після виявлення та усунення причини несправностей.

В разі виявлення запаху гару або виявлення диму в обладнанні все виробниче обладнання цеху зупиняється та ретельно перевіряється.

Ліквідацію спалаху проводиться при участі пожежної охорони. Вони визначають методи та прийоми подачі вогнегасних речовин до місця загоряння. Не залучені до гасіння люди не повинні знаходитися в безпосередній близькості від пожежі.

Захист сировини та готових виробів. Основним завданням цивільного захисту для потужностей, що займаються виготовленням харчових продуктів

– запроваджується захист харчової сировини, напівфабрикатів, води та готової продукції. Спосіб захисту вибирають в залежності від виду продукції, її кількості та умов зберігання. Організаційними заходами захисту харчових продуктів у закладі ресторанного господарства є:

- проводиться заміна обладнання на більш досконале;
- проводиться облаштування виробничих та складських приміщень;
- проведення навчання щодо захисту харчових продуктів та сировини.

До санітарно-профілактичних заходів відносять:

- дотримання правил особистої гігієни;
- проведення санітарно контролю за якістю сировини, готової продукції та води;

- тримання виробничих приміщень в чистоті згідно з санітарними нормами до харчових потужностей;

- утримання в чистоті прилеглу територію закладу ресторанного господарства.

Заходи захисту харчових продуктів за допомогою тари, пакувальних та інших матеріалів.

Їх можна поділити на 3 категорії. Тара вищої категорії захищає сировину та готовий харчовий продукт від отруйних речовин та бактеріальних засобів.

Харчові продукти повністю захищені в герметично закритих металевих або скляних тарах, пакетах, папері, фользі або поліетилені.

Тара першої категорії захищає харчовий продукт від радіоактивних та бактеріальних засобів.

Тара другої категорії захищає харчові продукти тільки від радіоактивних речовин, а також зменшує дію хімічних речовин та бактеріальних засобів. Харчові продукти частково захищені в ящиках та багатошарових паперових мішках.

Отже, усі категорії тари значною мірою захищають харчові продукти від негативного впливу зовнішнього середовища.

Щоб захистити сировину та готову продукцію від небажаних речовин у виробничих приміщеннях використовують усі наявні ємкості та холодильні камери.

Висновок до розділу 4

У закладі ресторанного господарства «Ss So Sweet» були розроблені та затверджені інструкції з охорони праці. Дані інструкції інформують робітників про їхні обов'язки на виробництві, а також про можливі ризики які можуть виникнути під час роботи. Співробітники проходять навчання згідно плану потужностей, що покращують навички персоналу та виховують відповідальність та дисциплінованість на робочому місці за власне здоров'я.

Для оптимізації параметрів мікроклімату потужності проводять удосконалення наскрізного провітрювання, облаштовують додатковими кондиціонерами, що забезпечить оптимальні параметри мікроклімату. Для покращення природного освітлення на підприємстві своєчасно очищується скло світлових зазорів, стелі і стін від пилу виробничих забруднень, використання місцевого штучного освітлення на ділянках, віддалених від світлових прорізів. Щоб покращити штучне освітлення, треба регулярно замінювати перегорілі лампи, своєчасно очищувати арматуру і лампи від пилу і ін.

Для зменшення шкідливих факторів проводяться реконструкції, переоснащення закладу сучасними видами обладнання, проводиться вдосконалення технологічного процесу. Зменшення шуму, можливо досягти, використовуючи розбірні звукоізоляційні корпуси, устаткування на гумовій основі. З метою електробезпеки необхідно здійснювати контроль за якістю ізоляції струмоведучих проводів, розміщувати електророзетки у важкодоступних місцях.

Були розроблені та сформульовані правила щодо цивільного захисту робітників у разі надзвичайних ситуацій, відповідно до цих правил проводиться періодичне навчання. Визначились засоби захисту співробітників.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

Необхідність впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів у закладах ресторанного господарства встановлено на законодавчому рівні у наказі № 590 Міністерства аграрної політики та продовольства України. Для закладів ресторанного господарства та інших об'єктів харчування головним завданням у сфері безпечністі харчових продуктів є посилення заходів щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил, а також забезпечення виготовлення безпечної кулінарної продукції. Запровадження принципів системи НАССР і є надійним способом захисту споживачів від небезпечної харчової продукції.

Позитивними напрямками розвитку ресторанного господарства в Україні є: істотна економія суспільної праці завдяки раціональному використанню техніки, сировини, матеріалів; забезпечення відвідувачів продовж робочого дня гарячими стравами, що підвищує їх працездатність, зміцнює здоров'я; сприяння можливості організації збалансованого раціонального харчування.

Для розроблення плану НАССР був проведений аналіз виробничої діяльності на потужності «Ss So Sweet». За результатами проведеного аналізу щодо особливостей діяльності ЗРГ «Ss So Sweet» встановлено, що потужність має широкий асортимент реалізованої продукції, і тому застосування спрощеного підходу для розробки системи управління безпечністю на основі принципів НАССР є недостатнім.

Відповідно до законодавства України для забезпечення виготовлення безпечної для споживача продукції у закладах ресторанного господарства потрібно забезпечити виконання вимог належної виробничої та належної гігієнічної практики. Тому було розроблено програми-передумови системи управління безпечністі для бісквітного напівфабрикату щодо: належного планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень, маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів, контролю технологічних процесів, контролю за шкідниками, визначення їх виду,

запобігання їх появі, використання засобів профілактики та заходів боротьби з ними. З метою нехтування працівниками закладу правил особистої гігієни було запропоновано розробити і впровадити програми-передумови системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу.

Запропоновано опис напівфабрикату, який включає: характеристику напівфабрикату, в якій наводяться фізико-хімічні та мікробіологічні показники, пакування, термін зберігання та спосіб реалізації напівфабрикату і діаграму послідовності технологічних процесів для його виробництва.

Проведено ідентифікацію та аналіз небезпечних факторів, визначено критичні контрольні точки на наступних технологічних етапах виготовлення бісвітного напівфабрикату: просіювання борошна та випікання виробу, передбачено систему моніторингу для кожної критичної контрольної точки.

На етапі просіювання борошна (ККТ 1 Ф) передбачається контролювати сторонні домішки, а саме залишок їх на ситі діаметром отвору 1,4 мм після кожного просіювання. Контроль буде проводитися відповідальним працівником кухні, результати контролю будуть фіксуватися в Журналі моніторингу ККТ 1 Ф.

На етапі випікання бісквіту (ККТ 2 Б) контролювати потрібно температурву випікання (180°C) та тривалість (25 хв.). Контроль буде проводитися відповідальним працівником кухні під час приготування бісквітного напівфабрикату за допомогою фіксації часу проведення випікання та контролю температури печі, а також зовнішнього вигляду напівфабрикату.

Розроблено проект документції системи управління безпекою у закладі, а саме: техніко-технологічну картку, Програму-передумову системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення, Програму-передумову системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу, Інструкцію «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу», Інструкцію щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям, Положення про групу управління безпекою харчових продуктів (групу НАССР).

Для інформування працівників про правила роботи на потужності проводяться вступний інструктаж на робочому місці. Кожного працівника забезпечують комплектами спецодягу та спецвзуття, а також забезпечують нарукавниками, фартухами та прихватками. Керівництво потужності «Ss So Sweet» сприяє реалізації заходів щодо охорони праці персоналу, які спрямовані на покращення умов праці і підвищення її безпеки для працівників, а також для проведення навчання, інструктажів та медичних оглядів персоналу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. К.: Центр учбової літератури, 2007. 280 с.
2. Домбик О.М. Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу / О.М. Домбик - URL: https://tourlib.net/statti_ukr/dombyk.htm.
3. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. Чинний від 2004-07-01. К.: Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.
4. Мальська М.П. Ресторанна справа / М.П. Мальська - URL: <http://westudents.com.ua/glavy/93166-14-suchasn-tendents-rozvitku-restorannogo-gospodarstva-u-svt-ta-ukran.html>.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
6. Харченко А. Между офисом и домом: 7 коворкингов и креативных пространств Киева / А. Харченко - URL: <http://ain.ua/2013/01/22/108929>.
7. Заклади ресторанного господарства (класифікація) : ДСТУ 4281:2004 [Введ. в дію 01.07.2004]. – К: Держспоживстандарт України, 2004. . – (Національний стандарт України)
8. Системи управління якістю. Вимоги (EN ISO 9001:2015, IDT; ISO 9001:2015, IDT) : ДСТУ EN ISO 9001:2018. – [Чинний від 05.12.2018]. – К. : Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»), 2018. – (Національні стандарти України).
9. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу (ISO 22000:2018, IDT) : ДСТУ ISO 22000:2019. – [Чинний від 01.12.2019]. – К. : Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»), 2019. – (Національні стандарти України).
10. Про гігієну харчових продуктів [Директива Ради ЄС № 93/43 від 14 липня 1993] // Офіційний вісник Європейського Союзу. – L 175. – 1993.

11. Про гігієну харчових продуктів [Регламент Європейського парламенту та Ради ЄС № 852/2004 від 29.04.2004] // Офіційний вісник Європейського Союзу. – L 139. – 2004.
12. Рекомендовані міжнародні технічні норми і правила. Загальні принципи гігієни харчових продуктів [Кодекс Аліментаріус САС/РСП 1-1969, Rev. 4 (2003)]
13. Норми і правила з гігієни готових харчових продуктів і напівфабрикатів у громадському харчуванні [Кодекс Аліментаріус САС/РСП 39-1993].
14. Голубєва О. Що таке система НАССР, якої від сьогодні зобов'язані дотримуватися кафе, ресторани і навіть кіоски з шаурмою / О. Голубєва // Канал 112 Україна. – 20.09.2019. – Режим доступу: <https://ua.112.ua/statji/shcho-take-systema-haccp-iaku-z-sohodnishnoho-dnia-zoboviazani-dotrymuvatysia-kafe-restorany-i-navit-kiosky-z-shaurmoiu-508109.html>
15. Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) : [Наказ Мінагрополітики України від 01.10.2012 р. №590] // Міністерство юстиції України. – 2012. – № 1704/22016.
16. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : [Закон України 23.12.1997 № 771/97-ВР] // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 1998. – № 19.
17. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : [Закон України від 18.05.2017 № 2042] // Відомості Верховної Ради (ВВР). – 2017. - № 31.
18. Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими

оцінюється ступінь ризику від її провадження : [Постанова Кабінету Міністрів України від 31 жовтня 2018р №896] // Кабінету Міністрів України. – 2018.

19. Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування (ISO/TS 22002-2:2013, IDT) : ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019. – [Чинний від 01.12.2019]. – К: Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»), 2019. – (Національний стандарт України).

20. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): Державні будівельні норми України – Київ: Мінрегіонбуд України. – 2010.

21. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): Державні будівельні норми України – Київ: Мінрегіонбуд України. – 2010.

22. Про захист прав споживачів : [Закон України від 12.05.91 р. № 1023] // Відомості Верховної Ради УРСР (ВВР). – 1991. – № 30.

23. Про забезпеченні санітарного і епідемічного благополуччя населення : [Закон України від 24.02.1994 № 4004] // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 1994. – № 27.

24. Донченко Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: Учебное пособие / Л.В. Донченко, Е.А. Ореховатов. – СПб.: Издательство «Лань», 2018. – 180 с.

25. Маюрникова Л.А. НАССР на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Л.А. Маюрникова, А.Г. Губаненко, А.А. Кокшаров. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 196 с.

26. Кривошонок К. Безопасность питания. Как не отравить гостей в ресторане. Вся правда о НАССР / К. Кривошонок. – М.: Издательство «Ресторанные ведомости», 2016. – 240 с.

27. Про захист населення від інфекційних хвороб: [ЗУ від 06.04.2000 № 1645] // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2000. – № 29.

28. Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб : [Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280] // Міністерство юстиції України. – 2002. – № 639/6927.
29. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия : ГОСТ 30390-95. – [Чинний від 01.07.1998]. – Мінськ: Міждержавна рада зі стандартизації, метрології та сертифікації, 1998. – (Міждержавний стандарт).
30. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології. [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» денної форми навчання / Н.М. Кравчук, І.Л.Корецька – К.: НУХТ, 2014. – 114 с.
31. Про затвердження Державних санітарних правил і норм «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування» : [Постанова Міністерства охорони здоров'я від 07.11.2001 № 139] // Міністерство охорони здоров'я. – 2001.
32. Натоптана Г. Поводження з відходами в готельно-ресторанному бізнесі: практичні питання / Г. Натоптана // ECOBUSINESS. Екологія підприємства. – 2017. Режим доступу: <http://ecolog-ua.com/articles/povodzhennya-z-vidhodamy-v-gotelno-restorannomu-biznesi-praktychni-pytannya>
33. Фролова Н. А. Идентификация, оценка опасных факторов и управление ими на предприятиях пищевой промышленности // Молодой ученый. / Н.А. Фролова, А.В. Козырь, Г.А. Кожевникова — 2018. — №27. — С. 42-47.
34. Тимошенко В.С. Система НАССР. Довідник: / В.С. Тимошенко, Н.Р. Крутяк // Львів: НТЦ Науково-техн. центр «Леонорм-Стандарт». 2003. – 218 с.
35. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : [Закон України від 07.06.2018 № 8450] // Відомості Верховної Ради України (ВВР). –2019. – № 7.

36. Верморель Ж. Принцип управления запасами FIFO / Ж. Верморель // Lokad Quantitative Supply Chain.– 2016. Режим доступу: <https://www.lokad.com/ru/fifo-%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4>
37. Цукор білий. Технічні умови (ГОСТ 31361-2008, IDT) : ДСТУ 4623:2006/ГОСТ 31361-2008. – [Чинний від 29.06.2006].– К.: Держспоживстандарт України, 2007. – (Національний стандарт України).
38. Яйця курячі харчові. Технічні умови : ДСТУ 5028:2008. – [Чинний від 01.06.2010].– К.: Держспоживстандарт України, 2009. – (Національний стандарт України).
39. Про охорону праці : [Закон України від 14.10.1992 № 2694] // Відомості Верховної Ради України (ВВР). –1992. – № 49.
40. НПАОП 55.0-1.02-96 Правила охорони праці для підприємств громадського харчування. К.: Державний комітет України по нагляду за Охороною праці. – 1996.
41. Основи охорони праці. / [М.П. Гандзюк., Є.П. Желібо, М.О. Халімовський];– К.: Каравела. – 2003. – 408 с.
42. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. – [Постанова від 01.12.1999 № 42]. – К.:, 1999 – 12 с.
43. Цивільний захист на підприємствах харчової промисловості : навч. посібник / О.В. Хіврич, Б.Д. Халмурадов, О.П. Слободян та ін. — К.: Центр учбової літератури, 2015. — 192 с.
44. Кочеткова А. А. Функциональные пищевые продукты: некоторые технологические подробности в общем вопросе / А.А. Кочеткова // Пищевая промышленность, 2003. - 8 с.
45. Власенко В.В. Оцінка якості та безпеки харчових продуктів на основі принципів НАССР / В.В. Власенко І.Г. Власенко, Ю.О. Савко // Проблеми зооінженерної та ветеринарної медицини. Збірник наукових праць. Випуск 21, Частина 1., Харків 2010. –72-76 с.
46. Пономарьов П.Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навчальний посібник / Пономарьов П.Х., Сирохман І.В.-К.:Лібра, 1999. -272 с.

47. Фомичев С.К. Основы управления качеством [Учебн. пособие] / С.К. Фомичев., Старостина А.А., Скрыбина Н.И. – К. : МАУП, 2000. – 196 с.
48. Система НАССР. Hazard Analysis and Critical Control Point. – Львів: Леонорм, 2003. – 216 с.
49. Аветисова А.О. Ресторанні мережі: конкурентні переваги, проблеми, перспективи розвитку / А.О Аветисова // Вісник соціально-економічних досліджень. 2005. №28. С.117-123.
50. Австриевских А.Н. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности: учебник / А.Н.Австриевских, М.М.Кантере, И.В.Сурков, Е.О.Ермолаева. – 2-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во. – 2007. – 268 с.
51. Крижанівський Я. Й. Основні принципи побудови системи управління якістю та безпекою /Я. Й. Крижанівський, М. Д. Кухтин // Наук. вісник ЛНАВМ ім. С. З. Гжицького. – 2005. – 79 с.
52. Косенко Г.Н. «НАССР/ISO 22000 – про сто о сложном», Алматинский международный форум по качеству: Сборник материалов, часть 2 / Г.Н. Косенко - 2008 – 278 с.
53. Мейес Т. Эффективное внедрение НАССР: Учимся на опыте других / Т.Мейес, С.Мортимор; пер. с англ. В. Широкова. – СПб: Профессия, 2005. – 288с.
54. Власенко В.В. Оцінка якості та безпеки харчових продуктів на основі принципів ХАССП / В.В. Власенко І.Г. Власенко, Ю.О. Савко // Проблеми зооінженерної та ветеринарної медицини. Збірник наукових праць. Випуск 21, Частина 1., Харків 2010. –72-76 с.
55. Методичні вказівки МВ 4.4.5.6.-000-2010 «Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР. – МОЗ України. – 34 с.
56. Пономарева О. И. ХАССП – идти в ногу со временем [Текст]: ежемесечный научно технический журнал / Пищевая промышленность. / О. И. Пономарева, Л.Г. Чипурина. - М.: 2003. - №10. - С.80-81.

57. Соболев А.С. Сучасні методи менеджменту безпеки харчових продуктів. Система НАССР: Навчальний посібник / НУХТ; уклад. А.С. Соболев. - К.: ПДО НУХТ, 2004. - 34 с.
58. Дорохіна М. О. Технологія продукції харчування. / М. О. Дорохіна, Т. В. Капліна – К.: Кондор, 2010 - 280 с.
59. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. / В. М. Завгородня, І. В. Сирохман– К.: Київ «Центр учбової літератури», 2009. - 114 с.
60. Донченко Л. В. Безпека харчової продукції./ Л. В. Донченко, В. Д. Надикта - М.: Харчопромиздат, 2001. - 528 с.
61. Пономарьов П.Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навчальний посібник./ П.Х. Пономарьов, І.В. Сирохман -К.: Лібра, 1999. – 272с.
62. Борошно пшеничне. Технічні умови : ДСТУ 46.004-99 – [Чинний від 15.08.1999].– К.: Держспоживстандарт України, 1999. – (Національний стандарт України) 13 с.
63. Соняшник. ДСТУ 7011-2009 - [Чинний від 27.04.2009].– К.: Держспоживстандарт України, 2009. – (Національний стандарт України) 11с.
64. Гарбузи продовольчі свіжі. Технічні умови :ДСТУ 3190-95 [Чинний від 01.01.1997].– К.: Держспоживстандарт України, 1995. – (Національний стандарт України) 12 с.
66. “Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts. Food and Agricultural Organization of the United Nations” міжнародного стандарту ISO 22000.
67. “Food safety management systems - Requirements” (в редакції 15.01.2003 р.), який розроблено ISO/TC 34/WG 8.
68. World Health Organization (WHO) Strategies for HACCP in Small and/ or Less Well Developed Businesses.- WHO/SDE/PHE/FOS 99.7, Geneva, 1999.
69. Белов Ю.П. Розробка та впровадження системи управління безпекою харчових продуктів НАССР/ Ю. П. Белов - Світ якості України, № 2, 2005. – С.42–45.

70. Плахотін В.Я. Рекомендації щодо розробки та впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на виробничих підприємствах споживчої кооперації України./ В.Я. Плахотін, І.С. Тюрікова – К.: Видавництво „Укоопосвіта“, 2007. – 84 с.

ДОДАТКИ

«Затверджую»
ЗРГ «Ss So Sweet»
(назва організації)

(ІПП керівника організації)

(дата)

(підпис)

Техніко-технологічна картка №1

Борошняно-кондитерській виріб «Бісквіт гарбузовий»

1. Область застосування: Ця техніко-технологічна карта поширюється на страву «Бісквіт гарбузовий», що виробляється рестораном «Ss So Sweet».

2. Вимоги до сировини: продовольча сировина, харчові продукти і напівфабрикати, які використовуються для приготування даної страви повністю відповідають вимогам діючих нормативних та технічних документів, мають супровідні документи, які підтверджують їх безпечність та якість (сертифікат відповідності, санітарно-епідеміологічний висновок, декларація виробника і ін.)

3. Рецептатура

Таблиця 1 – рецептатура борошняно-кондитерського виробу «Бісквіт гарбузовий»

№	Найменування	Вага виробу, г
1.	Пюре гарбуза	10
2.	Яйця курячі	5
3.	Борошно соняшникове	35
4.	Цукор	20
	Вага готового виробу	70

4. Технологія приготування

Для отримання гарбузового пюре, гарбуз миють, очищують від насіння та шкірки, нарізають на квадратні шматки розміром 0,5×0,5 см, відварюють, зливають воду, подрібнюють за допомогою блендери та уварюють до стану пюре.

Для отримання тістової маси розробленого виробу пюре гарбуза (10 г) змішують з жовтками яєць та цукром (25 г) і збивають до пишної маси. Окремо збивають білки до утворення стійкої піни та додають їх до утвореної маси. Борошно з насіння соняшника (5 г) змішують з пшеничним борошном (30 г), поступово всипають до ориманої суміші, перемішують, заливають у форму та випікають за температури 180°C, протягом 25...30 хв. Готовий виріб охолоджують.

Оформлення: бісквіт подається у формі, яку замовить клієнт (прямокутник, квадрат, сердечко, ялинка) .

5. Вимоги до реалізації та зберігання

Страва подається при температурі не нижче 30°C .

Страва готується відповідно попиту. Строк придатності та умови зберігання відповідають вимогам СанПіН 2.3.2.1324-03.

6. Показники якості та безпечності:

Показники, що впливають на безпечність страви, відповідають вимогам Постанови Міністерства охорони здоров'я України від 07.11.2001 №139 «Про затвердження Державних санітарних правил і норм «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування».

Органолептичні показники представлені у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1.-органолептичні показники бісквіту

Найменування показника	Характеристика
Смак і запах	Властивий бісквіту, без сторонніх запахів та присмаків.
Форма та поверхня	Правильна, відповідна встановленій рецептурою, без пошкоджень, з рівними зрізами, начинка не виступає за краї бісквіту

Вид у розрізі	Звитий спіраллю напівфабрикат, що не кришиться, рівномірний за товщиною, добре пропечений, пористий, без закалу і слідів непромісу, рівномірно перешарований начинкою
---------------	---

Фізико-хімічні показники представлені у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2.-фізико-хімічні показники бісквіту.

Найменування показника	Норма	Нормативний документ
Пористість,%	44	Згідно з ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні вимоги
Піноутворювальна здатність, град	8,0-12,0	Згідно з ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні вимоги
Масова частка загального цукру (за сахарозою) в перерахунку на суху речовину, %	+ 3,0±2,5	Згідно з ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні вимоги
Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, %	+ 3,0±2,5	Згідно з ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні вимоги
Масова частка вологи, %	45	Згідно з ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні вимоги

Мікробіологічні показники наведені в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3.-мікробіологічні показники бісквіту

Найменування показника	Норма	Нормативний документ
МАФАМ, не більше ніж	$5,0 \cdot 10^4$ КУО/г	Згідно з ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні вимоги
бактерії групи кишкових паличок (коліформи) – не дозволяється в	0,01 г продукту	Згідно з ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні вимоги
в тому числі Salmonella в	25 г не дозволено	Згідно з ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні вимоги
Маса продукту, в якій не допускається: Дріжджі в 1 г не більше ніж Плісняві гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	100 100	Згідно з ДСТУ 8001:2015 Бісквіти. Загальні технічні вимоги

Примітка: технологічна карта складена на підставі акту опрацювання.

7. Група споживачів: звичайні споживачі.

8. Харчова та енергетична цінність на 100 г

г	Білки, г	Жири, г	Вугле води, г	ккал	кДж
	12,2	14,9	15,7	288	1061

Керівник підрозділу _____ .

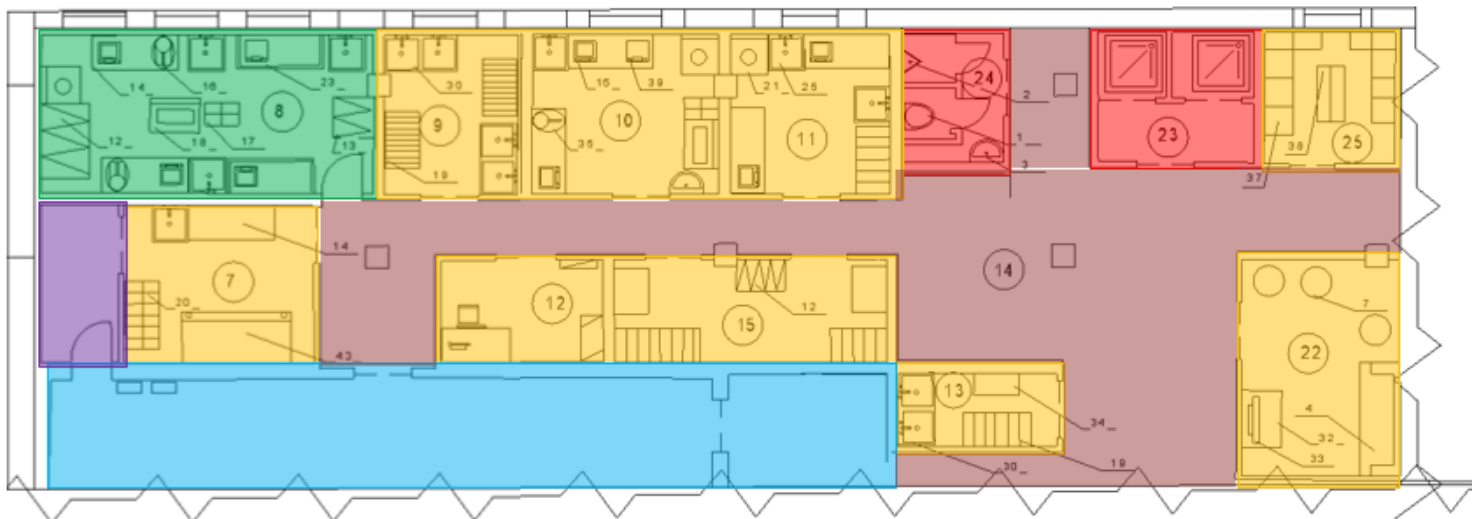
Технолог: _____ .

Шеф-кухар: _____ .

Позначення чистих та брудних зон

Умовні позначення:

- санвузли, брудна зона
- гостюва зона, брудна зона
- приймання сировини, брудна зона
- побутові приміщення, брудна зона
- кондитерський цех, чиста зона
- коридор, брудна зона



Експлікація приміщень		
№	Найменування	S, м2
	Виробничі приміщення	67
7	Мийна столового посуду	12
8	Кондитерський цех	17
9	Мийна кухонного посуду	6
10	Доготівельний цех	10
11	Заготівельний цех	10
12	Приміщення зав. виробництвом	6
13	Мийна та комора тари	6
	Складські приміщення	51
14	Завантажувальна	10
15	Комора сухих продуктів та бакалії	10
22	Кімната відпочинку персоналу	10
23	Душ для персоналу	6
24	Туалет для персоналу	6
25	Гардероб для персоналу	6

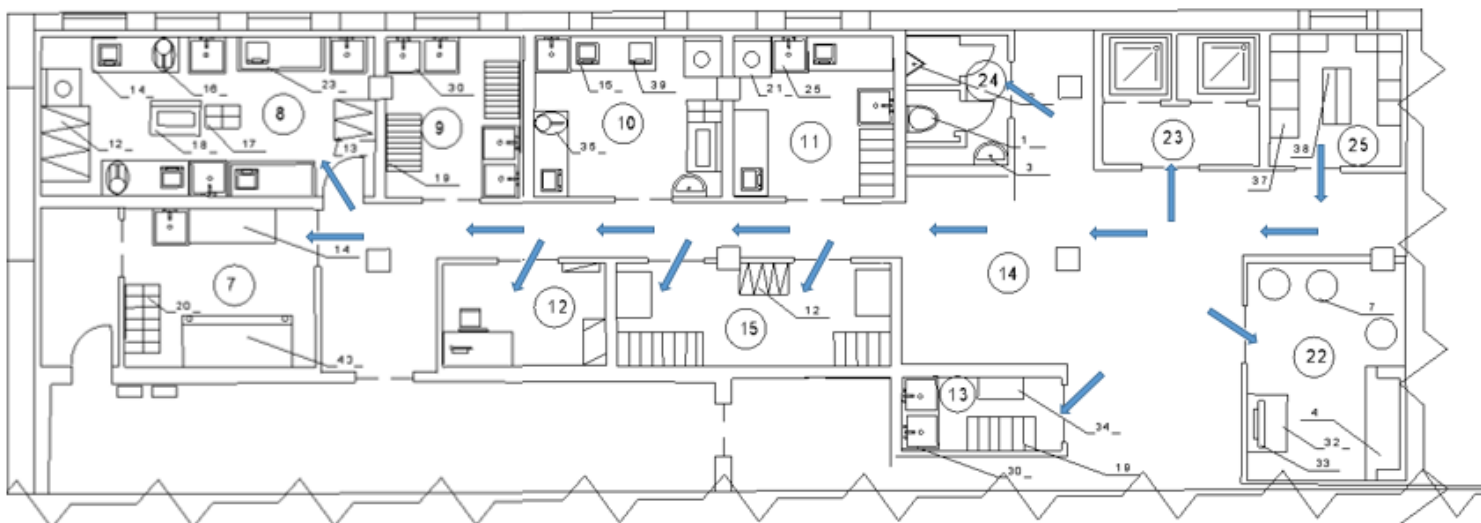
Специфікація обладнання		
№	Найменування	Габаритні розміри, мм
1	Туалет	560x460x450
2	Пісюар	340x440x400
3	Рукомийник	339x346x150
4	Душова кабінка	1000x1000x1950
12	Холодильна шафа	697x854x2028
13	Морозильна шафа	600x600x850
14	Виробничий стіл	1200x600x870
15	Ваги настільні	18x170x220
16	Кухонна машина	300x380x280
17	Стелаж кондитерський шпилька	580x680x1650
18	Пароконвектомат	535x862x649
19	Стелаж стаціонарний	1200x600x2100
20	Стелаж пересувний	1200x600x2100
21	Утилізатор харчових відходів	600x600x700
23	Виробничий стіл з холод.шафою	1500x600x870
25	Ванна мийна	630x630x900
30	Ванна мийна двохсекційна	1000x500x850
32	Журнальний столик	1100x650x440
33	Телевізор	55"
34	Підтоварник	1470x840x280
35	Йогуртниця	198x260x260
37	Локер	500x600x1800
38	Лавка	1800x600x750
39	Індукційна плита	75x66x39
40	Посудомийна машина	1900x900x1500

Рис. 1. Позначення чистих та брудних зон.

Позначення руху персоналу

Умовні позначення:

➔ переміщення персоналу



Експлікація приміщень		
№	Найменування	S, м2
	Виробничі приміщення	67
7	Мийна столового посуду	12
8	Кондитерський цех	17
9	Мийна кухонного посуду	6
10	Доготівельний цех	10
11	Заготівельний цех	10
12	Приміщення зав. виробництвом	6
13	Мийна та комора тари	6
	Складські приміщення	51
14	Завантажувальна	10
15	Комора сухих продуктів та бакалії	10
22	Кімната відпочинку персоналу	10
23	Душ для персоналу	6
24	Туалет для персоналу	6
25	Гардероб для персоналу	6

Специфікація обладнання		
№	Найменування	Габаритні розміри, мм
1	Туалет	560x460x450
2	Пісюар	340x440x400
3	Рукомийник	339x346x150
4	Душова кабінка	1000x1000x1950
12	Холодильна шафа	697x854x2028
13	Морозильна шафа	600x600x850
14	Виробничий стіл	1200x600x870
15	Ваги настільні	18x170x220
16	Кухонна машина	300x380x280
17	Стелаж кондитерський шпилька	580x680x1650
18	Пароконвектомат	535x862x649
19	Стелаж стаціонарний	1200x600x2100
20	Стелаж пересувний	1200x600x2100
21	Утилізатор харчових відходів	600x600x700
23	Виробничий стіл з холод.шафою	1500x600x870
25	Ванна мийна	630x630x900
30	Ванна мийна двохсекційна	1000x500x850
32	Журнальний столик	1100x650x440
33	Телевізор	55"
34	Підтоварник	1470x840x280
35	Йогуртниця	198x260x260
37	Локер	500x600x1800
38	Лавка	1800x600x750
39	Індукційна плита	75x66x39
40	Посудомийна машина	1900x900x1500

Рис. 2. Позначення руху персоналу.

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	ПП-02
Введено в дію 21.01.21		
Внесено зміни		
Розробив	Перевірив	Затвердив
Спеціаліст з якості	Керівник відділу безпеки харчової продукції	Директор закладу «Ss So Sweet»
Шуліка В. Г.	Петров В.Д.	Петряков О.Л.
(дата, підпис)	(дата, підпис)	(дата, підпис)

**Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення
ПП-02**

м. Суми
2021

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»		
Редакція 1	Система управління безпечністю харчової продукції	Сторінка 2
Введено в дію 21.01.21		Всього сторінок 6
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення	ПП-02

ЗМІСТ

1. МЕТА
 2. ОБЛАСТЬ ДІЇ
 3. ВІДПОВІДАЛЬНІ
 4. КОРОТКИЙ ВИКЛАД ПРОГРАМИ
 5. ДОКУМЕНТИ
 6. ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ
 7. ДОДАТКИ
- Додаток 1
- Додаток 2

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 3
Введено в дію 21.01.21		Всього сторінок 6
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення	ПП-02

1. МЕТА

Дана програма-передумова забезпечує ідентифікацію, збір та утилізацію відходів виробництва у спосіб для попередження перехресного забруднення шляхом сировини, напівфабрикатів та готової продукції, а також матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.

2. ОБЛАСТЬ ДІЇ

Дана програма-передумова поширюється на всі види відходів та приміщення закладу.

3. ВІДПОВІДАЛЬНІ

Керівні особи підрозділів на зміні, адміністратор залу, відповідальний за систему НАССР.

4. КОРОТКИЙ ВИКЛАД ПРОГРАМИ

4.1. Контейнери для відходів та неїстівних небезпечних речовин.

Контейнери для відходів та неїстівних небезпечних речовин повинні бути:

а) чітко ідентифіковані відповідно до їх призначення;

б) розташовані в спеціально відведеній зоні. Схему розміщення смітєвих контейнерів представлено у Додатку 2;

в) виготовлені з непроникного матеріалу, придатного для очищення та санітарної обробки;

г) закриті, якщо не використовуються в даний момент.

4.2. Ліквідація та видалення відходів.

4.2.1. Усі відходи сортуються відповідно Додатку 1.

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 4
Введено в дію 21.01.21		Всього сторінок 6
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення	ПП-02

4.2.2. Етиковану продукцію або інші матеріали, які визначено як відходи, необхідно ідентифікувати як відходи для уникнення повторного використання. Видалення відходів з виробничих приміщень відбувається при заповненні контейнера не більше, ніж на 2/3 його об'єму, але не рідше 1 разу на день. Шляхи видалення відходів представлено у Додатку 2.

4.2.3. Збором та утилізацією відходів, займаються спеціалізовані компанії відповідно до їх виду за умовами договору. Заклад повинен вести записи про знищення відходів.

4.3. Стоки і дренажі.

4.3.1. Стоки повинні проектуватися, конструюватися та розміщуватися таким чином, щоб уникнути небезпеки забруднення матеріалів або продукції. Стоки повинні мати пропускну здатність, достатню для того, щоб впоратися з передбачуваної потокової навантаженням.

4.3.2. Дренажі не повинні бути спрямовані із забрудненої зони в чисту зону.

4.4. Миття та дезінфекція контейнерів.

4.4.1. Контейнери після видалення відходів промивають миючими та дезінфікуючими засобами, обполіскують гарячою водою температурою 40...50°C і просушують.

4.4.2. Гарячу воду для миття контейнерів набирають у допоміжні ємності не харчового призначення, воду після миття зливають в санвузол або у стік в підлозі.

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»		
Редакція 1	Система управління безпечністю харчової продукції	Сторінка 5
Введено в дію 21.01.21		Всього сторінок 6
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення	ПП-02

5. ДОКУМЕНТИ

1. Договір про надання послуг зі збору, вивезення та утилізації відходів та сміття.

6. ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

6.1. Періодичне проведення лекцій та тестувань персоналу щодо знання даної програми.

6.2. Проведення лекції щодо правил переміщення виробничими приміщеннями.

6.3. Проведення лекцій для прибиральниць щодо правил проведення прибирання, збору та видалення відходів з виробничих зон.

7. ДОДАТКИ

Додаток 1. Правила сортування відходів та сміття.

Додаток 2. План виробничих приміщень. Місця збору та шляхи видалення відходів.



Рис. 1 – Правила сортування відходів та сміття.

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 6
Введено в дію 21.01.21		Всього сторінок 6
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення	ПП-02

Рекомендовані місця збору та шляхи видалення відходів з приміщень

Умовні позначення:

- ★ Місця збору харчових відходів ★ Місця збору відходів із пластику
★ Місця збору паперу ★ Місця збору відходів зі скла

➔ Шляхи видалення відходів



Експлікація приміщень

№	Найменування	S, м ²
	Виробничі приміщення	67
7	Мийна столового посуду	12
8	Кондитерський цех	17
9	Мийна кухонного посуду	8
10	Доготівельний цех	10
11	Заготівельний цех	10
12	Приміщення зав. виробництвом	6
13	Мийна та комора тари	6
	Складські приміщення	51
14	Завантажувальна	10
15	Комора сухих продуктів та бакалії	10
22	Кімната відпочинку персоналу	10
23	Душ для персоналу	6
24	Туалет для персоналу	6
25	Гардероб для персоналу	6

Специфікація обладнання		
№	Найменування	Габаритні розміри, мм
1	Туалет	560x460x450
2	Пісюар	340x440x400
3	Рукомийник	339x346x150
4	Душова кабінка	1000x1000x1950
12	Холодильна шафа	697x854x2028
13	Морозильна шафа	600x600x850
14	Виробничий стіл	1200x600x870
15	Ваги настільні	18x170x220
16	Кухонна машина	300x380x280
17	Стелаж кондитерський шпилька	580x680x1650
18	Пароконвектомат	535x862x649
19	Стелаж стаціонарний	1200x600x2100
20	Стелаж пересувний	1200x600x2100
21	Утилізатор харчових відходів	600x600x700
23	Виробничий стіл з холодною шафою	1500x600x870
25	Ванна мийна	630x630x900
30	Ванна мийна двосекційна	1000x500x850
32	Журнальний столик	1100x650x440
33	Телевізор	55"
34	Підтоварник	1470x840x280
35	Йогуртниця	198x260x260
37	Локер	500x600x1800
38	Лавка	1800x600x750
39	Індукційна плита	75x66x39
40	Посудомийна машина	1900x900x1500

Рис.2 – Рекомендовані місця збору та шляхи видалення відходів з приміщень.

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпечністю харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Ін 02-03

**Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»
Ін 02-03**

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпечністю харчових продуктів дсту iso 22000	Сторінка 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Всього сторінок 9

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпечністю харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Ін 02-03

Зміст

1. Мета та область дії
2. Санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу
3. Санітарні вимоги до стану здоров'я персоналу.
4. Додатки

1. Мета та область використання

Дана інструкція забезпечує ефективне виконання персоналом правил особистої гігієни та санітарних вимог щодо стану здоров'я, відсутності інфекційних захворювань та відкритих тілесних ушкоджень, з метою попередження забруднення продукції.

Дана інструкція поширюється на всіх працівників харчоблоку.

2. Санітарні вимоги до особистої гігієни персоналу

Особиста гігієна—комплекс систематичних заходів догляду за тілом, що сприяє збереженню здоров'я і приносить відчуття задоволення своїм зовнішнім виглядом.

Працівник повинен утримувати в чистоті робочий одяг та взуття, обличчя, руки, нігті та волосся.

Підготовка до роботи.

Спецодяг та спецвзуття повинні зберігатися окремо від особистого одягу та взуття.

Підготовка працівників до зміни:

- Зняти вуличне взуття та одяг;
- Вимити руки після перевзування;
- Зняти ювелірні прикраси (каблучки, браслети, буси, броші, сережки-кліпси, годинник тощо);
- Надягти спецодяг та спецвзуття (вимоги до яких викладені в Ін 02-02);

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпечністю харчових продуктів дсту iso 22000	Сторінка 2
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Всього сторінок 9

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Ін 02-03

-Забрати волосся під головний убір;

-Вимити та продезінфікувати руки перед початком роботи.

У спецодязі та в спецвзутті заборонено:

- виконувати роботи з прибирання приміщень (для цього є спеціальний одяг);
- виходити на вулицю;
- знаходитися в інших приміщеннях, зокрема в туалеті.

Перед відвідуванням туалету працівники харчоблоку залишають санітарний одяг на вішалці поруч із дверима туалету й надягають його лише після того, як ретельно виміють руки та продезінфікують їх препаратами, дозволеними до використання в установленому законодавством порядку.

Окрім того, працівники повинні знімати спецодяг перед прийманням їжі.

По закінченні роботи працівники харчоблоку вішають спецодяг, ставлять змінне взуття у відведене для них місце.

Вимоги до зовнішнього вигляду рук.

Нігті мають бути коротко підрізані, так як під ними можуть перебувати мікроорганізми і яйця гельмінтів, та не покриті лаком, адже під час роботи часточки лаку можуть потрапити у їжу Додаток 1.

Працівники мають мити руки:

- після зняття особистого взуття;
- перед тим, як зайти до харчоблоку;
- щоразу перед тим, як повернутися до харчоблоку з іншого місця, зокрема з туалету;
- після кожного забруднення;
- переходячи від одного виду обробки продуктів до іншого;
- перед тим, як розпочати роздачу їжі;
- по закінченні роботи.

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Сторінка 3
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Всього сторінок 9

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпечністю харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Ін 02-03

Методика проведення миття рук наведена в Додатку 2.

Методика проведення дезінфекції рук наведена в Додатку 3.

Якщо ви працюєте в гумових рукавичка, аналогічно необхідно провести дезінфекцію рук, одягнутих в гумові рукавички.

Руки дозволяється мити тільки в спеціально призначених для цього місцях, не можна мити руки у виробничих раковинах, де миється інструментарій та обробляються продукти.

Біля раковин завжди мають бути: мило –тверде або рідке, паперові рулонні рушники чи індивідуальні рушники для витирання рук.

Заборонено! Палити та споживати їжу на робочому місці. Прийом їжі і паління дозволяються тільки в спеціально відведених для цього місцях.

3.Санітарні вимоги до стану здоров'я персоналу.

Особи, які приймаються на роботу, підлягають обов'язковому медичному огляду. Періодичні медичні огляди для зазначеної категорії працівників включають:

- огляд терапевтом;
- флюорографічне обстеження органів грудної клітки;
- дослідження калу на гельмінтози і протозоози;
- зішкріб на ентеробіоз;
- огляд дерматовенерологом;
- дослідження крові на сифіліс;
- бактеріоскопічне дослідження на захворювання, що передаються статевим шляхом.

Працівники, пов'язані з виробництвом, зберіганням, транспортуванням і реалізацією харчових продуктів, під час вступу на роботу на додаток до перерахованого проходять огляд стоматолога, отоларинголога і дослідження на носійство стафілокока (мазок з носоглотки).

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпечністю харчових продуктів дсту iso 22000	Сторінка 4
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Всього сторінок 9

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпечністю харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Ін 02-03

Бактеріологічне дослідження на носійство збудників кишкових інфекцій, дослідження крові на черевний тиф, дослідження мазка на носійство стафілокока в подальшому проводяться тільки за епідеміологічними показниками.

Всі працівники, які підлягають медичному огляду, повинні бути забезпечені особистими медичними книжками, в які заносяться результати проведених обстежень. Ці книжки зберігаються на підприємстві і видаються на руки працівникам при направленні на обстеження.

Не допускаються до роботи на підприємствах харчової промисловості особи з:

- черевним тифом, паратифом, дизентерією, сальмонельозом в гострій або хронічній формі;
- кишковим бактеріоносійством;
- венеричними захворюваннями (гонореєю, сифілісом);
- коростою, педикульозом;
- деякими запальними захворюваннями очей, шкіри, зіву, актиномікозом;
- активними формами туберкульозу;
- ознаками простудного захворювання або кишкової дисфункції, а також нагноєнь, порізів, опіків;
- якщо вищеперерахованими інфекціями страждають у сім'ї працівника.

Якщо виникла підозра на будь-яке інфекційне захворювання, яке небезпечне для харчових продуктів, необхідно в обов'язковому порядку повідомити адміністрацію і звернутися до медичної установи для лікування.

До роботи працівник допускається тільки після отримання негативних результатів аналізів.

Щоденно до початку роботи на харчоблоці кожен працівник повинен:

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпечністю харчових продуктів дсту iso 22000	Сторінка 5
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Всього сторінок 9

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Ін 02-03

1. Провести самоогляд на наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій.

2. Особисто розписатися у Журналі контролю особистої гігієни працівників харчоблоку (Додаток 5) про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій;

3. Заповнити опитувальну Анкету щодо ряду інфекційних захворювань (Додаток 6).

Працівники харчоблоку мають по можливості не допускати травм рук під час роботи. На випадок травми на харчоблоці неодмінно має бути наявна аптечка домедичної допомоги.

Якщо у вас є рани, шрами, шкірні захворювання, повністю покрийте їх яскраво забарвленим (Додаток 4) водонепроникним пластирем, щоб бактерії не поширювалися і не викликали забруднення їжі. Яскравий пластир краще кидається в очі, коли він зникає. Ретельно очищайте та дезінфікуйте травми.

Якщо персонал не «підходить для роботи», необхідно вивести його з ділянок обробки їжі або відправити додому. Викиньте будь-яку розгорнуту їжу, яку вони обробляли.

4.Додатки

Додаток 1

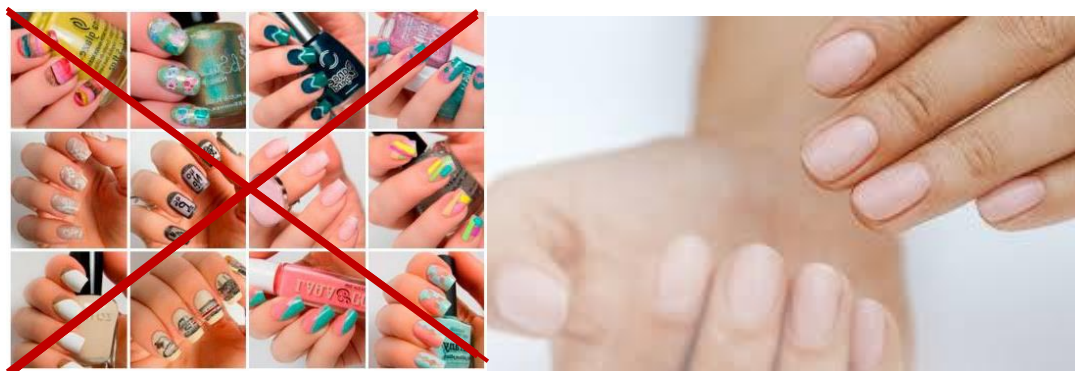


Рис.1 –Вимоги до зовнішнього вигляду рук.

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Сторінка 6
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Всього сторінок 9

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Ін 02-03

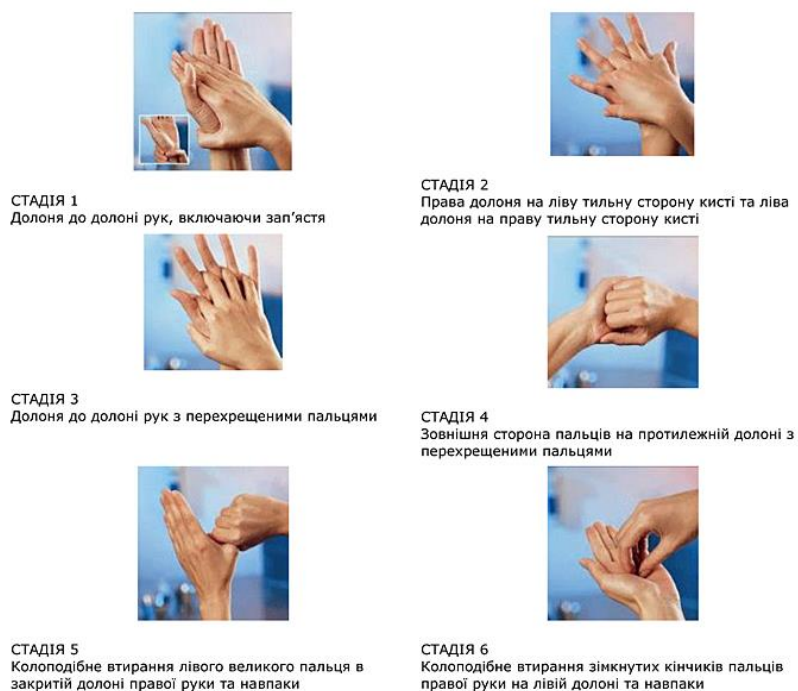


Рис.2 Методика проведення миття рук



Рис.3 Методика проведення дезінфекції рук

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Сторінка 7
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Всього сторінок 9
Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Ін 02-03



Рис. 4. Приклад яскравих пластирів

Таблиця 1 – Журнал контролю особистої гігієни персоналу

№ п/п	ПІБ	Стан здоров'я(наявність/ відсутність гнійнічкових захворювань рук, носоглотки, захворювань на кишкові інфекції в сім'ї)	Санітарний одяг (наявний/відсутній/чистий/брудний)	Прикраси, особисті речі в кишенях (наявні/ відсутні)	Допуск до роботи (допущений / не допущений)	Відповідальна особа
1	2	3	4	5	6	7

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Сторінка 8
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Всього сторінок 9

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція «Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу»	Ін 02-03

Таблиця 2 – Анкета опитування персоналу щодо ряду інфекційних захворювань

1. Як Ви оцінюєте стан свого здоров'я? - Гарний; - Середній; - Поганий;		
2. Чим Ви пояснюєте стан свого здоров'я? - Віком; - Робочим перенавантаженням; - Поганим самопочуттям; - Інфекційним захворюванням; - Інше (напишіть).		
3. Чи страждаєте ви зараз або страждали протягом останніх семи днів від діареї та/або блювання?	Так	Ні
4. Чи страждаєте ви зараз від захворювань шкіри на долонях та/або руках, та/або обличчі?		
5. Чи страждаєте ви зараз від фурункулів та/або ячменів, та/або наривів на пальцях?		
6. Чи страждаєте ви зараз від виділень з очей та/або вух, та/або ясен/рота?		
7. Чи страждаєте ви від частих кишкових розладів?		
8. Чи хворіли ви в минулому/ чи відомо вам, що наразі ви є переносником тифу чи паратифу?		
9. За останні 21 день чи перебували ви в контакті з ким-небудь, хто, можливо, хворів на КОВІД?		
ПІБ особи:	Дата, підпис:	

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 9
	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям	Ін 02-03

Додаток В1

**Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям
Ін 02-04**

Дата :	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 1
20.01.21	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям	Ін 02-03

Зміст

1. Вимоги до спецодягу та спецвзуття на харчоблоках.
2. Частота зміни та зберігання спецодягу та спецвзуття.
3. Правила прання спецодягу.
4. Правила прання спецвзуття
5. Дезінфекція пральної машини після прання спецвзуття
6. Додатки

Працювати на харчоблоках може особа, яка пройшла медичне обстеження та за його результатами здатна виконувати роботи, із записом у санітарну книжку за встановленою формою.

1. Вимоги до спецодягу та спецвзуття на харчоблоках.

Працівників кухні забезпечують спецодягом, спецвзуттям та іншими санітарними засобами (СЗ), перелік яких встановлюється підприємством. До СЗ відносяться:

- куртка;
- брюки;
- футболка бавовна;
- фартух бавовняний;
- фартух вологозахисний;
- ковпак бавовняний, косинка бавовняна або інший головний убір;
- рукавиці бавовняні;
- рукавички вологовідштовхуючі;
- рушник;
- тапочки або туфлі або взуття з текстилю на неслизькій підшві.

Дата :	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 2
20.01.21	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям	Ін 02-03

Якщо чоловіки мають бороду, вони повинні слідкувати за її чистотою та вдягати набородник для уникнення потрапляння волосся до харчових продуктів.

Приклади вигляду спецодягу та спецвзуття робітників наведено в Додатку А.

Одяг та головний убір повинні бути:

- виготовлені з натуральних або комбінованих тканин з переважанням натуральних волокон;
- відповідного розміру;
- головний убір – зручним, не заважав роботі та повністю закривав волосся.

Взуття повинне:

- бути зручне та легке;
- міцно триматися на нозі, не зісковзувати;
- мати неслизьку підошву, не зовсім пласку, таку, щоб амортизувала;

Вимоги до працівників кухні:

- 1) утримувати в чистоті особистий та санітарний одяг і взуття;
- 2) не використовувати санітарний одяг та взуття поза межами кухні;
- 3) доглядати за чистотою тіла, рук і волосся;
- 4) дотримуватися санітарного режиму на виробництві та в побуті.

Заборонено:

- 1). Заколювати одяг булавками (шпильками);
- 2). Тримати у кишенях одягу булавки, шпильки, голки, скляні, інші гострі або дрібні предмети;
- 3). Носити ювелірні прикраси.

Дата :	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 3
20.01.21	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям	Ін 02-03

2. Частота зміни та зберігання спецодягу та спецвзуття.

- куртка – кожні чотири місяці;
- брюки – чотири місяці;
- футболка бавовна – чотири місяці;
- фартух бавовняний – чотири місяці;
- фартух вологозахисний – чотири місяці;
- ковпак бавовняний, косинка бавовняна або інший головний убір – чотири місяці;
- рукавиці бавовняні – чотири місяці;
- рукавички вологовідштовхуючі – замінюються впродовж зміни;
- рушник – чотири місяці;
- тапочки або туфлі або взуття з текстилю на неслизькій підшві – шість місяців.

Після закінчення роботи потрібно зняти санітарний одяг, взуття та головний убір, очистити їх від пилу та іншого бруду, покласти у відведене для зберігання місце.

Шафи для спецодягу та взуття повинні утримуватися в чистоті, в них не можна зберігати їжу та брудний посуд. Індивідуальні шафи для зберігання санітарного одягу потрібно регулярно мити і дезінфікувати.

Пам'ятайте! Верхній домашній одяг, головний убір та особисті речі не дозволяється зберігати у робочій зоні. Для них має бути відведена окрема шафа.

Новий спецодяг та інші засоби індивідуального захисту (ЗІЗ) повинні зберігатися в закритих опалювальних складських приміщеннях на спеціально підготовлених стелажах або в сухих ящиках.

Дата :	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 4
20.01.21	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям	Ін 02-03

Вся захисна продукція сортується за наявними розмірами, ростом, видами і потім відповідним чином маркується.

Температурний режим зберігання більшості видів спецодягу знаходиться в проміжку від 15 до 25°C, параметри вологості – 40...75%.

Прогумований спецодяг та взуття розміщують на відстані не менше одного метра від працюючих систем опалення та обігрівальних приладів. Робоче взуття укладається на стелажах попарно, при цьому для уникнення заламувань і заминань повинні бути повністю розправлені.

3. Правила прання спецодягу

Прати фартухи необхідно після кожної робочої зміни.

Прати куртки, брюки, футболки, головний убір тощо необхідно не рідше, ніж після кожних двох змін.

У разі високої забрудненості рекомендується вдатися до послуг хімчистки. При пранні кольорових тканин необхідно дотримуватися стандартних запобіжних заходів, характерних для звичайного одягу. Використання відбілювачів в подібних випадках виключено.

1. Білі кітелі зі змішаних тканин можна прати в пральній машині при температурі 60°C. При пранні білих виробів використовуйте пральний порошок для білих тканин. Попередньо, перед пранням, можна замочувати тільки повністю білий одяг без кольорової окантовки або вишивки.

2. Комбіновані вироби зі змішаних тканин (поєднання світлих і темних тканин в одному виробі) можна прати в пральній машині при температурі 40°C. Попередньо НЕ замочувати.

Дата :	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 5
20.01.21	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям	Ін 02-03

Якщо костюм складається з куртки і штанів контрастних кольорів, наприклад, білого і чорного кольору, рекомендується прати їх окремо один від одного.

Увага! Вироби із червоної тканини не рекомендується прати з одягом інших кольорів.

3. Кольорові вироби з бавовни або змішаних тканин можна прати в пральній машинці при температурі 40°C. При пранні кольорового одягу використовуйте порошок для кольорових тканин. Не рекомендується використовувати відбілювачі з перекисом або хлором.

4. Вироби з застібкою на блискавці або кнопках потрібно прати в застібнутому вигляді, попередньо вивернувши їх навиворіт.

Догляд за виробами з вишивкою

Вироби з вишивкою вимагають дбайливого ставлення та догляду.

Для прання виробів з кольоровою вишивкою використовуйте режим машинного прання з температурою не вище 40°C і порошок для кольорових тканин – це допоможе довше зберегти гарний колір вишивки.

Білий одяг з білою вишивкою можна прати порошком для білих тканин при температурі 60°C.

При наявності на спецодязі фірмових логотипів, шевронів, нашивок та іншої атрибутики слід уникати високих обертів барабана пральної машини.

Прасувати такі вироби слід з виворітного боку.

Графік прання наведено в Додатку Б.

4. Правила прання спецвзуття

Прання спецвзуття необхідно проводити лише після прання спецодягу.

Прання проводиться:

- В спеціальному мішку;
- В режимі на мінімальних обертах;

Дата :	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 6
20.01.21	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпекою харчових продуктів іст iso 22000	Редакція 1
	Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям	Ін 02-03

- При температурі не більше 40°C;
- Без режимів сушіння або віджиму;
- З додаванням прального порошку для підвищення ефекту прання.

Сушити спецвзуття проводиться при кімнатній температурі, бажано укласти його на білий папір, щоб на поверхні не залишалося ніяких відбитків.

5. Дезінфекція пральної машини після прання спецвзуття

Дезінфекція сприяє знешкодженню, усунення мікробів і бактерій. Основне середовище їх існування — це гумовий манжет люка, контейнер для завантаження порошку, фільтр, барабан. Якщо не проводити чищення машинки, то при накопиченні продуктів життєдіяльності мікробів, вони будуть з потоком води потрапляти в завантажені для прання речі.

Дезінфекцію проводять після кожного прання спецвзуття.

Методи чищення агрегату

Правильна обробка агрегату включає 2 напрямки:

- зовнішнє миття;
- внутрішнє очищення.

Зовнішнє миття:

1. Видалення пилу з зовнішніх частин;
2. Вологе миття з нейтральними миючими засобами (при необхідності).

Можна використовувати рідину для посуду або будь-який інший засіб, дозволений Міністерством охорони здоров'я;

3. Видалення бруду з дверцят люка вологою серветкою;
4. Видалення залишків вологи з люка та барабану сухою серветкою;

Внутрішнє очищення:

1. Очищення фільтру;
2. Очищення контейнера для завантаження порошку водою;
3. Очищення гумового манжета люка;

Дата :	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 7
20.01.21	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпекою харчових продуктів дсту iso 22000	Редакція 1
	Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям	Ін 02-03

4. Очищення та дезінфекції внутрішніх деталей під час запуску машини.

Очищення фільтру проводять 1 раз на тиждень:

1. Підготуйте велику вологопоглинаючу ганчірку і постеліть її під машинкою.

2. Візьміть таз, який стане в нагоді для зливу води зі шлангу. Опустіть в нього шланг.

3. Знизу пральної машинки знайдіть спеціальний паз, де і знаходиться фільтр.

4. Відкрийте цю "коробочку".

5. Коли вода повністю витекла, зніміть фільтр круговими рухами проти годинникової стрілки.

6. Нехай вся вода вбереться в тканину.

7. Очистіть фільтр від усіх забруднень під проточною водою у місці, де не проводиться миття посуду, і встановіть його назад.

8. Очистіть пази.

Дезінфекція під час запуску машини:

1. З'єднати 150 мл відбілювача і 250 мл рідкого прального засобу і вибрати програму прання, яке передбачає нагрівання води не менше, ніж на 60°C.

АБО

2. Вибрати функцію дезінфекції, якщо це передбачено в пральній машині. Вона може бути при наявності таких програм як: «Антимікробний режим», «Гігієна», «Кип'ятіння», «Обробка паром».

АБО

3. Увімкнути холосте прання з функцією прання за температури понад 80°C

Графік проведення прання наведено в Додатку В.

Дата :	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 8
20.01.21	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

6. Додатки

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»	Система управління безпекою харчових продуктів дету iso 22000	Редакція 1
	Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям	Ін 02-03

Додаток А



Рис. 1. Приклади спецодягу для працівників кухні



Рис. 2. Приклади спецвзуття для працівників кухні

Додаток Б

Таблиця 1 - графік проведення прання та дезінфекції

Найменування	Час прання
Спецодяг	23:00 – 00:00
Серветки тканинні (рушники)	00:00 – 01:00
Рушники вафельні	01:00 – 02:00
Спецвзуття	02:00-03:00
Холосте прання з дезінфекцією	03:00-04:00

Дата :	Затвердив директор з виробництва	Сторінка 9
20.01.21	Керівник групи безпеки	Всього сторінок 9

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	ПП-03
Введено в дію 21.01.21		
Внесено зміни		
Розробив	Перевірів	Затвердив
Спеціаліст з якості	Керівник відділу безпеки харчової продукції	Директор закладу «Ss So Sweet»
Шуліка В. Г.	Петров В.Д.	Петряков О.Л.
(дата, підпис)	(дата, підпис)	(дата, підпис)

**Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу
ПП-03**

М. Суми
2021р.

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 2
Введено в дію 21.01.21		Всього сторінок 7
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу	ПП-03

ЗМІСТ

1. МЕТА
2. ОБЛАСТЬ ДІЇ
3. ВІДПОВІДАЛЬНІ
4. КОРОТКИЙ ВИКЛАД ПРОГРАМИ
5. ДОКУМЕНТИ
6. ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ
7. ДОДАТКИ

1. МЕТА

Дана програма-передумова визначає вимоги щодо особистої гігієни та санітарного стану здоров'я працівників закладу, а також будь-яких інших осіб (внутрішніх аудиторів, представників субпідрядних компаній, контролюючих органів тощо), що мають намір потрапити до виробничих або побутових приміщень закладу ресторанного господарства «Ss So Sweet» (надалі – Закладу).

2. ОБЛАСТЬ ДІЇ

Дана програма-передумова поширюється на всіх працівників, відвідувачів виробництва, виробничі та побутові приміщення.

3. ВІДПОВІДАЛЬНІ

Шеф-кухар (су-шеф), керівні особи підрозділів на зміні, адміністратор залу, відповідальний за систему НАССР.

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 3
Введено в дію 21.01.21		Всього сторінок 7
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу	ПП-03

4. КОРОТКИЙ ВИКЛАД ПРОГРАМИ

4.1. Отримання дозволу до виконання посадових обов'язків працівників

4.1.1. До початку та протягом робочої зміни шеф-кухар (су-шеф) повинен перевіряти стан здоров'я та зовнішній вигляд усіх працівників.

4.1.2. Кожен співробітник повинен зафіксувати результати перевірки у Журналі контролю здоров'я та гігієни персоналу Ж 02-01 (Додаток 1) та отримати дозвіл шеф-кухара (су-шефа) до виконання посадових обов'язків.

4.1.3. Якщо під час перевірки стану здоров'я та зовнішнього вигляду працівників було виявлено будь-які порушення цієї процедури, то в Ж 02-01 фіксуються порушення та рішення їх виправлення.

4.1.4. Якщо виявлені порушення не можливо усунути на місці, в Ж 02-01 необхідно зафіксувати відмову у дозволі та проінформувати керуючого Закладом. Керуючий Закладом приймає остаточне рішення щодо можливості виконання працівником посадових обов'язків.

4.2. Отримання дозволу на відвідування виробничих та побутових приміщень

4.2.1. Для отримання дозволу на відвідування виробничих та побутових приміщень адміністратор Закладу повинен перевірити стан здоров'я та зовнішній вигляд відвідувачів.

4.3. Вимоги до здоров'я та гігієни персоналу та відвідувачів

4.4. Вимоги до спецодягу та спецвзуття персоналу та відвідувачів

4.2.2. Кожен відвідувач повинен заповнити Анкету відвідування (Додаток 2), зафіксувати результати перевірки у Журналі контролю відвідувачів виробництва Ж 02-02 (Додаток 3) та отримати дозвіл адміністратора на відвідування виробничих та побутових приміщень.

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 4
Введено в дію 21.01.21		Всього сторінок 7
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу	ПП-03

4.2.3. Якщо під час перевірки стану здоров'я та зовнішнього вигляду відвідувачів було виявлено будь-які порушення цієї процедури, то в Ж 02-02 фіксуються порушення та рішення їх виправлення.

4.2.4. Якщо виявлені порушення не можливо усунути на місці, в Ж 02-02 необхідно зафіксувати відмову у дозволі та проінформувати керуючого Закладом. Керуючий Закладом приймає остаточне рішення щодо можливості відвідування виробничих та побутових приміщень.

4.3.1. Докладний опис вимог щодо здоров'я та гігієни персоналу наведено в Ін 02-01.

4.3.2. Усі працівники та відвідувачі Закладу зобов'язані:

4.4.1. Докладний опис вимог щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям персоналу наведений в Ін 02-02.

4.4.2. Кожен відвідувач повинен отримати одноразовий набір санітарного одягу, який містить: шапочку, халат та бахіли.

4.4.3. Співробітники та відвідувачі, що використовують спецодяг, зобов'язані:

- при порізах рук, появі ознак шлунково-кишкових та інфекційних захворювань, появі на шкірі гнійничкових та інших уражень, підвищенні температури та інших симптомів захворювань, повідомити шеф-кухаря (сушефа) та керуючого Закладом;

- слідувати за чистотою та станом тіла, рук та волосся;

- ретельно мити руки у разі потреби та у випадках, наведених в Ін 02-03;

- уникати використання косметичних та парфумерних засобів зі стійким різким ароматом;

- приймати їжу лише у спеціально відведеному місці згідно графіку;

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 5
Введено в дію 21.01.21		Всього сторінок 7
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу	ПП-03

- особисті речі залишати в роздягальні або спеціально-визначеному для цього місці;

- палити лише в спеціально відведених для цього місцях.

- одягати та за потреби змінювати чистий спецодяг, повністю закладати волосся під шапочку (або інший головний убір), закривати вуса та (або) бороду маскою, слідкувати за чистотою спецвзуття;

- одягати халат для відвідування туалету перед відвідуванням туалету;

- знімати спецодяг, залишаючи межі виробничих приміщень;

- знімати верхній спецодяг та одягати куртку (халат) для куріння, бахіли для виходу на вулицю;

- одягати халат для приймання сировини під час приймання сировини;

- зберігати спецодяг окремо від домашнього, спецвзуття та особисте взуття в окремих боксах.

4.5. Миття та дезінфекція рук

4.5.1. Усі працівники або відвідувачі виробництва зобов'язані мити руки у випадках:

- після переодягання у спецодяг та спецвзуття;

- перед початком роботи;

- при переході від однієї операції до другої;

- після відвідування складу харчових продуктів;

- після кожного приймання їжі або паління;

- після відвідування сан.вузла;

- після виходу за межі виробничих приміщень;

- після торкання обличчя: рота, носа, волосся тощо;

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 6
Введено в дію 21.01.21		Всього сторінок 7
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу	ПП-03

- у будь-якому іншому випадку, якщо співробітник або відвідувач вважає, що руки забруднились.

4.5.2. Послідовність виконання миття та дезінфекції рук наведено в Ін 02-03.

5. ДОКУМЕНТИ

1. Інструкція щодо здоров'я та гігієни персоналу Ін 02-03.
2. Інструкція щодо догляду за спецодягом та спецвзуттям Ін 02-04.
3. Договір про надання послуг щодо медичного обслуговування.

6. ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

6.1. Періодичне проведення лекцій та тестувань персоналу щодо знання даної програми та усіх вищеперерахованих інструкцій.

6.2. Проведення лекції щодо правил переміщення виробничими приміщеннями.

6.3. Встановлення системи штрафів та заохочень.

7. ДОДАТКИ

Додаток 1 – Журнал контролю здоров'я та гігієни персоналу.

Додаток 2 – Анкета відвідування.

Додаток 3 – Журнал контролю відвідувачів виробництва.

Додаток 1

Таблиця 1 – Журнал контролю особистої гігієни персоналу

№ п/п	ПІБ	Стан здоров'я(наявність/ відсутність гнійничкових захворювань рук, носоглотки, захворювань на кишкові інфекції в сім'ї)	Санітарний одяг (наявний/відсутній/ чистий/ брудний)	Прикраси, особисті речі в кишенях (наявні/ відсутні)	Допуск до роботи (допущений/ не допущений)	Відповідальна особа
1	2	3	4	5	6	7

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»		
Редакція 1	Система управління безпекою харчової продукції	Сторінка 7
Введено в дію 21.01.21		Всього сторінок 7
Внесено зміни	Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу	ПП-03

Таблиця 2 – Анкета опитування відвідувачів

1. Як Ви оцінюєте стан свого здоров'я? - Гарний; - Середній; - Поганий;		
2. Чим Ви пояснюєте стан свого здоров'я? - Віком; - Робочим перенавантаженням; - Поганим самопочуттям; - Інфекційним захворюванням; - Інше (напишіть).		
3. Чи страждаєте ви зараз або страждали протягом останніх семи днів від діареї та/або блювання?	Так	Ні
4. Чи страждаєте ви зараз від захворювань шкіри на долонях та/або руках, та/або обличчі?		
5. Чи страждаєте ви зараз від фурункулів та/або ячменів, та/або наривів на пальцях?		
6. Чи страждаєте ви зараз від виділень з очей та/або вух, та/або ясен/рота?		
7. Чи страждаєте ви від частих кишкових розладів?		
8. Чи хворіли ви в минулому/ чи відомо вам, що наразі ви є переносником тифу чи паратифу?		
9. За останні 21 день чи перебували ви в контакті з ким-небудь, хто, можливо, хворів на КОВІД?		
ПІБ особи:	Дата, підпис:	

Таблиця 3 – Журнал контролю відвідувачів виробництва

Дата, час	ПІБ відвідувача, посада	Ціль візиту	ПІБ та підпис супроводжуючого	Відмітка про ознайомлення з анкетною відвідувача	Відмітка про відсутність будь-яких захворювань	Підпис відвідувача
1	2	3	4	5	6	7

План НАССР

Додаток 3

№	Етап	Небезпечний фактор	Контрольний захід	Критичні межі	Моніторинг					Коригувальні дії	Протоколи запису
					Що?	Де?	Як?	Коли?	Хто?		
1	ККТ-1 (Ф) Просіювання	Фізичний Потрапляння домішок при не належних умовах просіювання	Програми- передумови питань санітарної обробки та обслуговування обладнання	Сито діаметром отвору 1,4	Сторонні речовини та домішки (п ил, скло, гру нт)	Просіювач	Візуально, за допомогою діаметрів отворів сита	Кожне приготуван ня	Тістоміс, кухар	Періодичний контроль, перевірка цілісності запаковки	Технологічний журнал по виробництву бісквіта Журнал контролю режиму роботи просіювача
2	ККТ-2 (Б) Випікання	Біологічний Патогенні мікрооргані ми внаслідок порушення температурни х режимів пастеризації	Програми- передумови питань санітарної обробки та обслуговування обладнання	Температура випікання 180°C, а час – не меншим, ніж 25 хв	Патогенні мікрооргані зми	Піч	Візуальне спостережен ня за показни-ком Вимірюванн я температу ри та час	Постійно під час приготуван ня	Кондитер	Зупинка печі, зачистка від залишків продукту, відрегулювання температури. Перевірка печі.	Журнал реєстрації температур, часу; Журнал реєстрації результатів моніторингу у ККТ 2. Звіт про виконання коригувальних дій

Заклад ресторанного господарства «Ss So Sweet»

м. Суми

05.01.2021 р.

Наказ

«Про створення групи для розроблення та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР»

З метою гарантування безпечності продукції ЗРГ «Ss So Sweet» (далі – Підприємства) для споживачів Керівництво ЗРГ прийняло рішення про розроблення та впровадження на Підприємстві системи управління безпечністю харчової продукції на основі принципів НАССР. Система має відповідати вимогам діючого законодавства, чинних санітарних норм і правил та вимогам національних стандартів та міжнародних стандартів.

На виконання рішення Керівництва Підприємства наказую:

1. Затвердити групу управління безпечністю харчових продуктів (групу НАССР):

Керівник групи НАССР – технолог;

Секретар групи – адміністратор залу;

Члени групи:

– спеціаліст відділу якості та безпечності мережі ресторанів;

– шеф-кухар закладу.

Внутрішній аудитор – начальник відділу якості та безпечності мережі ресторанів.

2. Керівнику технічного відділу підготувати в термін до 20.01.2021 р. приміщення для роботи групи та забезпечити групу необхідними засобами оргтехніки, зв'язку і канцелярськими матеріалами за поданням керівника групи НАССР.

3. Керівнику групи НАССР:

- до 02.02.2021 р. разом з шеф-кухарем підготувати і провести загальні збори колективу Підприємства з метою роз'яснення необхідності та важливості створення на Підприємстві системи управління безпечністю харчової продукції та ознайомлення персоналу з програмою її розроблення та впровадження;

- до 09.02.2021 р. скласти план та календарний графік роботи групи, узгодити його з відповідними службами та подати на затвердження. Передбачити в плані проведення необхідних досліджень та розроблення плану НАССР;

- до 10.03.2021 р. разом з начальником відділу якості та безпеності мережі ресторанів організувати навчання членів групи НАССР та персоналу цехів основам принципів НАССР та вимогам стандартів щодо системи управління безпечністю харчових продуктів;

- до 10.04.2021 р. складом групи провести попередній аудит виробництва та визначити сферу застосування системи НАССР;

- до 15.04.2021 р. розробити проект політики Підприємства щодо безпеності продукції та представити його на затвердження Керівництву.

4. Контроль за виконанням наказу покласти на технолога.

Погоджено:

Директор: _____

(дата, підпис, ПІБ)

з Наказом ознайомлені:

Керівник групи НАССР: _____

(дата, підпис, ПІБ)

Члени групи НАССР:

(дата, підпис, ПІБ)

(дата, підпис, ПІБ)

(дата, підпис, ПІБ)

(дата, підпис, ПІБ)

Додаток Ж

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ЗРГ «Ss So Sweet»

Від «_____» 2021 р.

ПОЛОЖЕННЯ
про групу управління безпеністю харчових продуктів (групу НАССР)

Суми

ЗМІСТ

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ	3
2. СТРУКТУРА	3
3. ОСНОВНІ ЗАДАЧІ	3
4. ФУНКЦІЇ	3
5. ПРАВА	4
6. ОБОВ'ЯЗКИ	4
7. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ	5
8. ВЗАЄМОДІЯ	5

Положення про групу управління безпечністю харчових продуктів (далі – група НАССР) встановлює основні завдання, функції, права, обов'язки, відповідальність та організацію роботи групи НАССР щодо питань забезпечення безпеності харчових продуктів під час її виготовлення, а також порядок взаємовідносин з іншими підрозділами ЗРГ «Ss So Sweet» (далі – підприємство).

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Група НАССР є структурним підрозділом підприємства і в своїй діяльності керується Конституцією України, Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпеності та якості харчових продуктів», чинними законодавчими та нормативно-правовими актами України, наказами та розпорядженнями директора підприємства.

1.2. Група НАССР підпорядковується головному технологу.

1.3. Керівництво групи НАССР здійснює керівник групи НАССР – технолог, який призначається на посаду за поданням директора і звільняється від займаної посади Наказом директора.

1.4. Члени групи НАССР призначаються і звільняються від обов'язків Наказом директора за поданням керівника групи НАССР.

1.5. Режим робочого часу, виробничі, трудові і соціально-економічні питання визначаються правилами внутрішнього трудового розпорядку, дія яких поширюється на всіх членів групи НАССР.

2. СТРУКТУРА

2.1. Структура і кількісний склад групи НАССР затверджується директором, виходячи зі специфіки та обсягу покладених на неї робіт.

2.2. Розподіл обов'язків між членами групи НАССР здійснюється керівником групи відповідно до посадових інструкцій і цим Положенням.

3. ОСНОВНІ ЗАДАЧІ

3.1. Організація і виконання робіт щодо безпечності харчової продукції, розроблення системи управління безпечністю харчових продуктів (далі – СУБХП) на основі принципів НАССР здійснюється з метою засвідчення відповідності харчової продукції, яка виготовляється підприємством, встановленим законодавством вимогам.

4. ФУНКЦІЇ

4.1. Проведення робіт з розроблення СУБХП.

4.2. Складання опису готової продукції, сировини, допоміжних матеріалів.

4.3. Побудова блок-схеми виробничого процесу, підтвердження блок-схеми.

4.4. Складання переліку потенційно небезпечних факторів (НФ) та проведення їх аналізу.

4.5. Розгляд контрольних заходів.

4.6. Визначення критичних контрольних точок (ККТ).

4.7. Встановлення граничних значень для кожної ККТ.

4.8. Встановлення системи моніторингу для кожної ККТ.

4.9. Встановлення коригувальних заходів (КЗ).

4.10. Встановлення процедур перевірки.

4.11. Встановлення документування та реєстрації даних.

4.12. Проведення аналізу та актуалізації розроблених документів.

4.13. Постійний аналіз вимог щодо порядку виконання робіт і аналіз досягнутого рівня з метою виявлення резервів підвищення безпечності та якості, забезпечення системного підходу до вирішення проблем, пов'язаних з безпечністю харчової продукції.

4.14. Планування та проведення внутрішніх аудитів системи СУБХП.

4.15. Розгляд претензій та рекламацій від споживачів на харчову продукцію.

4.16. Здійснення контролю за періодичністю проведення випробувань харчової продукції, яка здійснюється зовнішніми лабораторіями.

5. ПРАВА

5.1. Вносити пропозиції керівництву підприємства щодо розроблення, впровадження та функціонування СУБХП.

5.2. Вносити пропозиції керівництву підприємства щодо розроблення і удосконалення організаційної діяльності підприємства.

5.3. Вносити пропозиції керівництву підприємства під час розроблення планів технічного переоснащення.

5.4. Брати участь в організації підготовки та підвищення кваліфікації персоналу щодо СУБХП.

6. ОБОВ'ЯЗКИ

6.1 Виконувати в повному обсязі функції, які покладені на групу НАССР цим Положенням.

6.2. Своєчасно та якісно виконувати встановлені керівником групи завдання.

6.3. Виконувати вимоги всіх нормативних актів, зазначених у п.1.1 цього Положення.

6.4 Забезпечувати конфіденційність отриманої інформації.

6.5 Забезпечувати дотримання правил техніки безпеки та охорони праці.

7. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

7.1. Усю повноту відповідальності за якість та своєчасність виконання функцій, покладених цим Положенням на групу НАССР, несе керівник групи.

7.2. Керівник групи НАССР здійснює контроль за роботою співробітників і вживає заходи впливу у разі невиконання ними службових обов'язків.

7.3. Ступінь відповідальності інших членів групи НАССР встановлюється посадовими інструкціями (ПІ).

8. ВЗАЄМОДІЯ

8.1. Група НАССР взаємодіє з іншими підрозділами підприємства через керівників підрозділів.

8.2. Вся інформація з напрямків роботи групи НАССР до членів групи доноситься через керівника групи.

Керівник групи НАССР: _____
(дата, підпис, ПІБ)

Погоджено:
Директор: _____
(дата, підпис, ПІБ)

з Положенням ознайомлені члени групи НАССР:

(дата, підпис, ПІБ)

(дата, підпис, ПІБ)

(дата, підпис, ПІБ)

(дата, підпис, ПІБ)