

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-003	Управління обладнанням і ЗВТ (засобами вимірювальної техніки)	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.1 з 6

### 1. Мета

Впровадження контрольних заходів для уникнення негативного впливу на харчові продукти внаслідок експлуатації та обслуговування обладнання Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5

### 2. Область застосування

Дана програма має виконуватися всіма працівниками харчоблоку Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5 та працівниками, що здійснюють роботи по забезпеченню функціонування харчоблоку .

### 3. Терміни, визначення і скорочення

В даній процедурі використовуються терміни, визначення і скорочення у наступному значенні:

**Засіб вимірювальної техніки (ЗВТ)** - засоби вимірювань, вимірювальні системи, стандартні зразки і будь-які частини засобів вимірювальної техніки або вимірювальних систем, якщо ці частини можуть бути об'єктом спеціальних вимог і окремого оцінювання відповідності;

**Повірка засобів вимірювальної техніки** - сукупність операцій, яка включає перевірку і маркування і/або видачу документа про повірку засобів вимірювальної техніки, які встановлюють і підтверджують, що вказаний засіб відповідає встановленим вимогам (Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність»);

**Калібровка** – сукупність операцій, за допомогою яких, при заданих умовах, на першому етапі встановлюється співвідношення між значенням величини які забезпечуються еталонами, з притаманними їм невизначеностями вимірювань, і відповідними показниками, які пов'язані з ними невизначеністю вимірювань, а на другому етапі ця інформація використовується для встановлення співвідношень для отримання результату вимірювань з показань.

### 4. Опис

#### 4.1 Технологічне обладнання та інвентар

4.1.1 Казани, каструлі на харчоблоці, а також відра, ополоники та ін. посуд та обладнання поверхні якого контактують з харчовою продукцією повинні відповідати вимогам для використання в харчовій промисловості. заступник з ГР складає перелік інвентарю та обладнання із зазначенням його приналежності до певного приміщення харчоблоку.

4.1.2 Столовий і чайний посуд може бути виготовлений з фаянсу, порцеляни, а столові прилади (ложки, вилки, ножі) - з нержавіючої сталі. Не рекомендується використовувати емальований та алюмінієвий кухонний посуд. Не допускається використовувати посуд з відбитими краями, тріщинами, сколами, деформований, з пошкодженою емаллю, пластмасові столові прилади.

4.1.3 При роботі технологічного обладнання повинна виключатися можливість контакту сирих і готових до вживання продуктів, необхідно мати в наявності окремі набори обладнання для сирих та готових продуктів, особливо інструменти для нарізки і шинкування. Для обробки сирого та вареного м'яса потрібно мати окремі м'ясорубки.

4.1.4 Виробничі столи повинні мати покриття із нержавіючої сталі, дюралюмінію, алюмінію, оцинкованого заліза (без швів на робочій поверхні із закругленими краями), а також маркування - окремо для сирової і готової продукції (для м'яса, риби, овочів тощо). Для виготовлення виробів з борошна допускаються столи з дерев'яною гладкою поверхнею без щілин.

**Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5**  
**Первомайської міської ради**

ППУ-СУБХП-003	<i>Управління обладнанням і ЗВТ (засобами вимірювальної техніки)</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.2 з 6
---------------	--	----------	---------------------	------------

4.1.5 Обробні дошки повинні бути виготовлені з твердих порід дерева, з гладкою поверхнею та марковані відповідно до продуктів, що на них обробляються ("МС" - м'ясо сире, "МВ" - м'ясо варене, "РС" - риба сира, "РВ" - риба варена, "РОс" - риба оселедець, "ОС"- овочі сирі, "ОВ" - овочі варені, "Салат" - для салату з сирих або квашених овочів, "Г" - гастрономія - для гастрономічних виробів: сир твердий, ковбаса тощо, "Х" - хліб, "Т" - тісто). Необхідно мати достатній запас обробних дошок. Обробні ножі також повинні бути промарковані аналогічно. Ножі й дошки повинні бути закріплені за тією виробничою ділянкою, на якій вони використовуються. Промарковані обробні дошки і ножі зберігаються на спеціальних полицях, або касетах, або з використанням магнітних тримачів, розташованих в безпосередній близькості від технологічного столу з відповідним маркуванням.

4.1.6 Резервуари, бачки та інші ємності слід забезпечити кришками, які щільно закриваються.

4.1.7 Змашувальні матеріали та теплопровідні рідини при наявності ризику прямого або непрямого контакту з продукцією повинні бути придатні для використання в харчовому виробництві.

4.1.8 Заступник директора з АГР формує перелік обладнання, що застосовується на харчоблоці, в якому зазначає:

- ✓ Найменування обладнання;
- ✓ Тип обладнання (холодильне, технологічне, допоміжне, тощо);
- ✓ Область застосування;
- ✓ Рік випуску

4.1.9 Щорічно перед початком нового сезону проводиться технічний контроль відповідності всього обладнання паспортним характеристикам. Результати документуються в «Журналі обліку технічного обслуговування і ремонту холодильного обладнання та обладнання харчоблоку» (додаток №1).

4.1.10 Щоденний огляд обладнання харчоблоку та перевірка його працездатності виконується заступником директора з ГР, та передбачає:

- ✓ перевірку стану обладнання, роботоздатності, систем охолодження і контролю;
- ✓ контроль правильності навантаження на технологічне обладнання.

Результати огляду обладнання фіксуються у Додатку №3 до ППУ-СУБХП-006 «Санітарна програма» – Формуляр Контроль прибирання та технічного стану. У разі виходу з ладу будь-якого технологічного обладнання необхідно внести зміни в меню, і заступником директора з ГР вживаються заходи по ремонту та усуненню недоліків. При необхідності розробляються коригувальні дії у відповідності з ПР-СУБХП-006 «Коригувальні та запобіжні дії».

Щоденний огляд холодильних камер проводить комірник у відповідності з ППУ-СУБХП-011.

4.1.11 Виконання ремонтних робіт та робіт по заміні основних частин здійснюється власними силами та сторонніми організаціями на підставі угод. Профілактичний огляд роботи холодильного обладнання здійснюється за потребою.

4.1.12 Всі проведені ремонтні роботи повинні бути зафіксовані в «Журналі обліку технічного обслуговування і ремонту холодильного обладнання та обладнання харчоблоку» (додаток №1)

4.1.13 Для забезпечення простежуваності кожній одиниці технологічного обладнання присвоюється інвентарний номер, який обов'язково вказується в усіх протоколах, що стосуються роботи з обладнанням.

#### **4.2. Засоби вимірювальної техніки (ЗВТ)**

4.2.1 Для організації виробничого контролю та випуску безпечної продукції в харчоблоці Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5 в наявності наступні ЗВТ:

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-003	Управління обладнанням і ЗВТ (засобами вимірювальної техніки)	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.3 з 6

Назва	Застосування	Періодичність перевірки*	Періодичність калібрування
Гігрометр психрометричний ВІТ 1, ВІТ 2	Моніторинг режимів зберігання в коморах та температурних режимів в виробничих приміщеннях	1 раз на рік	---
Таймер часу (на магніті бажано)	Визначення часу приготування страви	---	---
Цифровий щуповий термометр (чектемп, похибка $\pm 1$ °C)	Визначення температури всередині страви (м'ясні та рибні вироби), визначення температури при прийманні сировини	1 раз на рік	щонеділі
Ваги електронні	Визначення кількості інгредієнтів при приготуванні страв	1 раз на рік	щомісяця
Гирі	Калібрування вагів	1 раз на 2 роки (залежно від класу точності)	---
Ручні термометри для контролю температури в холодильниках-рідинні	Моніторинг режимів зберігання в холодильниках	1 раз на 2 роки	щомісяця
Скляний рідинний термометр ТСЖ-Х (діапазон від $-30$ °C до $+40$ °C, похибка $\pm 1$ °C)	Контрольний термометр для калібрування термометрів для моніторингу режимів зберігання	1 раз на 2 роки	---
Скляний ртутний (діапазон від $0$ до $+300$ °C)	Контрольний термометр для перевірки роботи обладнання для термічної обробки страв	1 раз на 3 роки	---

**\*Примітка:** на підставі Постанови Кабінету Міністрів України № 374 від 4.06 2015р «Про затвердження Переліку категорій законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що підлягають періодичній повірці» та Наказу №1747 від 13.10.2016 «Про затвердження міжповірочних інтервалів законодавчо регульованих ЗАСОБІВ вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, за категоріями».

4.2.2 На підставі даних обліку директор школи щорічно складає Перелік ЗВТ (далі Перелік) із зазначенням термінів перевірки, а також умовного позначення, метрологічних характеристик і кількості ЗВТ.

4.2.3 Повірку ЗВТ здійснюють сторонні уповноважені організації згідно з договором на метрологічне обслуговування. Документи, що підтверджують повірку, зберігаються у директора школи.



Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-003	Управління обладнанням і ЗВТ (засобами вимірювальної техніки)	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.4 з 6

#### 4.3 Калібрування ЗВТ та обладнання

4.3.1 Калібрування цифрового щупового термометру та рідинних термометрів для контролю умов зберігання в холодильниках здійснюється:

- ✓ за допомогою тесту «лід-вода» (70% льоду + 30% води, куди термометр занурюється не торкаючись стінок до встановлення постійної температури),
- ✓ Або шляхом порівняння показників при одночасному зануренні в воду контрольного рідинного термометра ТСЖ-Х та термометру, який підлягає калібровці.

Результати вважаються незадовільними, якщо відхилення перевищує 1 °С, в цьому випадку термометр підлягає ремонту або списанню.

4.3.2 В харчоблоці підприємства необхідно підтримувати температуру кожного холодильника в межах допустимих норм. Для цього використовують наступні методи спостереження за температурою холодильників:

- ✓ Датчики внутрішнього контролю температури;
- ✓ Ручний температурний контроль (тобто термометри зі щупом або ручні термометри).

4.3.3 Калібрування електронних датчиків холодильних камер здійснюється щотижнево шляхом порівняння температури на електронному датчику та температури контрольного термометру. Ручні термометри калібрують у відповідності з п. 4.3.1. Якщо абсолютна похибка перевищує 2 °С, холодильне обладнання підлягає ремонту або наладці згідно контракту зі спеціалізованою організацією.

4.3.4 Роботу обладнання для теплової обробки, яке є критичним для безпечності харчових продуктів, а саме: духові шафи, печі, жарові шафи, парове обладнання для обробки посуду, ін. перевіряють шляхом порівняння температури при роботі на різних температурних режимах та температури контрольного термометру. Таке обладнання повинно мати підтвердження відповідності регламенту згідно закону «Про метрологію...».

4.3.5 Результати калібровки ЗВТ та обладнання фіксуються в Журналі калібрування ЗВТ (додаток №2).

#### 4.4 Кориговальні дії

4.4.1 У разі виявлення невідповідності в роботі контрольно-вимірювальних приладів, які визначають параметри, критичні для безпеки і якості продукції та її відповідності нормативно-технічної документації (контроль температур, часу, маси нетто, обсягу і т.д.), вся харчова продукція (сировина та/або готова продукція), контроль якої здійснювався невідповідним ЗВТ/обладнанням, повинна бути ізольована і додатково перевірена на відповідність вимогам безпеки.

### 5. Посилання

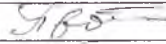

- Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність» (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 30, ст.1008)
- Постанова Кабміну України № 374 від 4.06 2015р «Про затвердження Переліку категорій законодавчо-регульованих засобів вимірювальної техніки, що підлягають періодичній повірці».
- Наказ Міністерства економіки №1747 від 13.10.2016 «Про затвердження міжповірочних інтервалів законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, за категоріями».
- ППУ-СУБХП-012 «Приймання та зберігання сировини»
- ПР-СУБХП-006 «Кориговальні та запобіжні дії»

<b>Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради</b>				
ППУ-СУБХП-003	Управління обладнанням і ЗВТ (засобами вимірювальної техніки)	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.5 з 6

- ППУ-СУБХП-006 «Санітарна програма»
- Додаток № 1 - Шаблон бланку «Журнал обліку технічного обслуговування і ремонту холодильного обладнання та обладнання харчоблоку»
- Додаток № 2 - Шаблон бланку «Журнал калібрування ЗВТ та обладнання»

### 6. Історія змін

Інформація про документ

	ПІБ	Підпис	Дата
Розробив:	Павлик М.В.		08.04.2020
Узгодив:	Белова Н Ю		08 04 2020
Затвердив:	Короткова Н.Б.		08.04.2020

Історія змін:

Версія	Опис змін
1	Створення документу

Додаток № 1 до ППУ -СУБХП-003 версія 1

### Журнал обліку технічного обслуговування і ремонту холодильного обладнання та обладнання харчоблоку

Дата	Найменування, вид (марка) обладнання	Вид ТО.	Виявлені недоліки і несправності, зауваження; оцінка повноти і якості ТО і ремонту.	Висновок про працездатність обладнання	Посада, прізвище хто проводив ТО і ремонт обладнання	Підпис
1	2	3	4	5	6	7

**Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5  
Первомайської міської ради**

ПШУ-СУБХП-003	<i>Управління обладнанням і ЗВТ (засобами вимірювальної техніки)</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.6 з 6
---------------	--	----------	---------------------	------------

Додаток № 2 до ПШУ -СУБХП-003 версія 1

**Журнал калібрування ЗВТ та обладнання**

Дата калібрування	Найменування ЗВТ/обладнання	Заводський номер	Метод калібрування	Абсол. відхилення, од вимір.	Висновки про відповідність  (відповідає/не відповідає)	Коригувальні дії
1	2	3	4	5	6	7