

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-004	<i>Управління мережами і комунікаціями</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.1 з 3

1. Мета

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

2. Область застосування

Дана програма має виконуватися працівниками, що відповідальні за експлуатацію та належний технічний стан мереж електропостачання, водоспоживання та водовідведення Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5 (заступник директора з ГР, робітники з обслуговування).

3. Терміни, визначення і скорочення

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

Вода питна - харчовий продукт, придатний для споживання людиною

4. Опис

4.1 Організація обслуговування

4.1.1 З метою зведення до мінімуму ризиків забруднення харчової продукції в Первомайській ЗОШ І-ІІІ ст. № 5 наказом призначено відповідальну особу за технічний стан та безпечну експлуатацію кожної з інженерних систем. – заступник директора з ГР.

Обслуговування інженерних систем здійснюється організаціями на підставі договорів з чітким визначенням їх обов'язків по періодичності інспекційних оглядів і перелік робіт, які необхідно здійснювати для попередження виникнення аварійних ситуацій.

4.2 Система вентиляції

4.2.1 У виробничих і складських приміщеннях харчоблоку повинні підтримуватися оптимальні або допустимі параметри мікроклімату - температури, відносної вологості, швидкості руху повітря.

4.2.2 Вентиляційні системи виробничих приміщень харчоблоку повинні бути обладнані системами припливно-витяжної механічної вентиляції. Забір повітря здійснюється на висоті не менше 1,8 м від поверхні землі. Встановлені системи вентиляції доступні для очищення і технічного обслуговування. Отвори вентиляційних систем закриваються дрібнопористою полімерною сіткою. Побутові приміщення (туалети, переддушові (при наявності) обладнуються автономними системами витяжної вентиляції, з природним спонуканням.

4.2.3 Встановлена вентиляція повинна якісно видаляти надлишки надмірної вологи, пилу і запахів і служити для полегшення сушки після вологого прибирання приміщення, обладнання тощо. Профілактичне і ремонтне обслуговування систем вентиляції здійснюється силами організації-підрядника, на підставі договору про співпрацю.

4.2.4 Чистота вентиляційних решіток та повітропроводів підтримується ППУ-СУБХП-006 «Санітарна програма»

4.3 Система водопостачання і водовідведення

4.3.1 Водопостачання технічної води до Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5 не здійснюється. Використовується тільки питна вода для обробки сировини, приготування напівфабрикатів і готових страв, миття посуду та прибирання.

4.3.2 Водопостачання здійснюється через центральний міський водогін. Вода питна відповідає вимогам Державних санітарних норм і правил "Гігієнічні вимоги до води питної,

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

ППУ-СУБХП-004	Управління мережами і комунікаціями	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.2 з 3
---------------	-------------------------------------	----------	---------------------	------------

призначеної для споживання людиною" (ДСанПіН 2.2.4-171-10), затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України № 400 від 12.05.2010.

4.3.3 Щороку перед початком літнього сезону проводиться миття та технічне обслуговування труб водогону. Проводиться дезінфекція труб водогону хлорвмісними засобами відповідно до інструкції з використання. Дані про хімічні речовини, що дозволені до застосування у Первомайській ЗОШ І-ІІІ ст. № 5 наведені в ППУ-СУБХП-010 «Управління хімічними речовинами». По завершенню робіт проводиться аналіз води на випусках на наявність залишкового хлору. Протоколи досліджень води (або відповідні довідки) зберігаються у керівника групи НАССР.

4.3.4 Гаряче водопостачання здійснюється нагріванням холодної води в котлах-бойлерах. Гаряча і холодна вода підведена до всіх мийних ванн і раковин з установкою змішувачів, до всіх комунікацій і до технологічного устаткування, де це необхідно. Установлені змішувачі виключають повторне забруднення рук після миття.

4.3.5 Пристрої системи каналізації - системи внутрішньої господарсько-фекальної (побутової) і виробничої каналізації роздільні. Прокладка побутової каналізації не проходить через приміщення, призначені для зберігання сировини, допоміжних матеріалів і тари, виробництва і зберігання харчової продукції. Всі системи побутової та виробничої каналізації закриті, скидання виробничих стічних вод від технологічного обладнання на підлогу, в відкриті лотки і дренажі не проводиться.

Примечание [N1]: Схема?

4.4. Система електропостачання

4.4.1 Робочі місця повинні бути оснащені освітленням, яке дає можливість персоналу працювати з дотриманням вимог до гігієни відповідно до вимог ДБН В.2.5 28 2006 «Природне и штучне освітлення».

Всі лампи повинні бути в належному стані, з покриттям що розсіює світло, з плафоном, що утримує в собі скло в разі, якщо лампа розіб'ється. Освітлення повинне монтуватися таким чином, щоб була відвернена ймовірність попадання на лампи протікання.

4.4.2 Освітлення виробничих та побутових приміщень здійснюється за допомогою джерел штучного та/або природного освітлення. У цехах встановлені освітлювальні прилади з інтенсивністю:

- а) 540 люкс (50 свічок) в приміщеннях, де здійснюється виробництво харчових продуктів
- б) 220 люкс (20 свічок) в робочих кімнатах
- в) 110 люкс (10 свічок) в інших кімнатах.

4.4.3 Роботу з технічного обслуговування систем електропостачання та електроосвітлення проводить підготовлений електротехнічний персонал, при наявності посвідчення на дозвіл проведення робіт, що пройшов перевірку знань, інструктаж з охорони праці, медичне обстеження.

4.4.4 Періодичні огляди і чистчення освітлювальної апаратури проводяться не рідше 1 разу на місяць. При огляді електрик перевіряє кріплення електроосвітлювальної апаратури, відповідність потужності ламп номіналам, стан ізоляції, пайок і натяг проводів, усуває провисання, надійність приєднання заземлюючого проводу на корпусі світильника, огляд місць проходів мереж через стіни і перекриття, кріплення і стану конструкції, контроль за відсутністю перегрівів відповідно фактичним навантаженням.

4.4.5 Освітлювальні прилади розглядаються як потенційне джерело фізичного забруднення сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Програмою передумовою ППУ-СУБХП-002

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-004	Управління мережами і комунікаціями	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.3 з 3



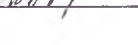
«Запобігання фізичному забрудненню» передбачене занесення освітлювальних приладів до реєстру виробів зі скла, крихкого пластику та кераміки і регулярний контроль їх цілісності.

5. Посилання

- "Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною" (ДСанПН 2.2.4-171-10)
- ДБН В.2.5-28-2006 «Природне и штучне освітлення».
- ППУ-СУБХП-006 «Санітарна програма».
- ППУ-СУБХП-010 «Управління хімічними речовинами».
- ППУ-СУБХП-002 «Запобігання фізичному забрудненню»

6. Історія змін

Інформація про документ

	ІПБ	Підпис	Дата
Розробив:	Павлик М.В.		08.04.2020
Узгодив:	Молдован П.В.		08.04.2020
Затвердив:	Короткова Н.Б.		08.04.2020

Історія змін:

Версія	Опис змін
1	Створення документу