|  |
| --- |
| **ЗАТВЕРДЖЕНО:** Директор ТОВ «ххх»**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 р.** |
|  |

|  |
| --- |
|  |
| **ІНСТРУКЦІЯ** **З ОБСЛУГОВУВАННЯ КОМУНІКАЦІЙ** |

**1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ.**

Даною Програмою-передумовою забезпечується виконання процедур по мінімізації впливу стану комунікацій (вентиляції, водопостачання, водовідведення, електропостачання, освітлення) на безпечність харчових продуктів.

**1.1. Програма-передумова регламентує дії по:**

* підтримці комунікацій у відповідному стані;
* проведенню контролю стану комунікацій;
* процедури та корегувальні дії по реагуванню на відсутність або порушення в роботі електропостачання, водопостачання та водовідведення, порушення роботи вентиляції.

**2. РИЗИКИ.**

При несправності або відсутності водопостачання, електропостачання, вентиляції та ін. комунікацій випуск продукції є небезпечним.

**3. ВИКОНАННЯ ПРОГРАМИ**

Зовнішні та внутрішні мережі холодного та гарячого водопостачання, опалення, вентиляції та каналізації спроектовані з урахуванням встановлених законодавством вимог. Технічне водопостачання – відсутнє. Відпрацьована вода відводиться з дотриманням вимог санітарії і гігієни. Належна вентиляція встановлена таким чином, щоб фільтри та інші компоненти, які мають потребу в чищенні, були легкодоступні.

Повітря у виробництві не використовується. Всі виробничі зони належним чином освітлюються в свою чергу - освітлювальне обладнання не є загрозою забруднення. У закладі використовуються лампи, що не розбиваються.

Комунікації і розподільні мережі інженерних комунікацій усередині і навколо технологічних ділянок кухні та допоміжних приміщень спроектовані так, щоб звести до мінімуму ризики забруднення продукції. Якість інженерних комунікацій періодично відстежується, щоб ризик забруднення продукції був мінімальним.

**3.1. Водопостачання:**

Подача питної води відповідає вимогам виробничого процесу. Устаткування для зберігання, розподілу та, при необхідності, контролю температури води, що подається спроектовано з дотриманням вимог, встановлених для якості води. Вода, яка контактує з продукцією або поверхнями, на яких розміщується продукція відповідає вимогам до питної води. **Для забору води для миття підлоги передбачений окремий кран (розташований у приміщеннях для зберігання миючих засобі та інвентарю на 1 та 2 поверсі).**

|  |  |
| --- | --- |
| ЗМІНЕНО ГРАФІК МАРШРУТУ м.Павлоград-с.Вербки | Вербківська сільська рада | Опишіть джерела водопостачання на процесах, використовуйте складену схему водопостачання |

Фільтрувальна установка для очищення води обслуговується самостійно оператором ринку, відповідальний за обслуговування - .. … (ПОСАДА)

Періодичність заміни фільтрів зумовлена кількістю води, що була використана згідно показникам лічильнику.

Для водопідготовки використовується система очищення зворотного осмосу. ….

Для пом’якшення води, для виготовлення льоду та для посудомийних машин використовується фільтр **DVA 12/LT.** Один раз на місяць проводять регенерацію смоли. Інакше процес пом'якшення води припиняється, на обладнанні, підключеному до пом'якшувача, утворюється накип («водяний камінь»), що в кінцевому підсумку погіршує роботу обладнання і може привести до виходу його з ладу.Послідовність дій – згідно з Паспортом на обладнання. Регенерацію проводять виключно за допомогою повареної солі (NaCl).

Реєстрація робіт проводиться у Журналі (Додаток 6).

|  |  |
| --- | --- |
| ЗМІНЕНО ГРАФІК МАРШРУТУ м.Павлоград-с.Вербки | Вербківська сільська рада | У випадку використання системи підготовки опишіть процедуру обслуговування |

**ПРИ ВІДСУТНОСТІ ВОДИ – ВИПУСК СТРАВ ЗАБОРОНЕНО.**

**3.2. Водовідведення:**

Проектування системи каналізації відповідає вимогам технічних нормативно-правових актів. Системи внутрішнього господарсько-фекальної (побутовий) і виробничої каналізації роздільні. Всі системи побутової та виробничої каналізації закриті, скидання виробничих стічних вод від технологічного обладнання на підлогу, в відкриті лотки і дренажі не допускається.

Для запобігання утворів засміченості каналізаційних мереж необхідно щотижнево проводити профілактичну обробку стоків лужним засобом (дозволеним до використання на харчових виробництвах) згідно з рекомендаціями виробника.

Приєднання мийки для посуду та до мережі водовідведення організації повинно перешкоджати зворотному току стоків. Всі приймачі стоків внутрішньої системи водовідведення повинні мати гідравлічні затвори (сифони). Сифони необхідно періодично очищати від забруднень. Для видалення жиру з каналізаційних мереж встановлені фільтри для збору – Жировловлювач (сепаратор жиру) СЖ 0,5-0,04 Оптима.

Періодичність заміни фільтр-пакетів по мірі накопичення але не менше ніж – **один раз на тиждень**.

Каналізаційні стоки (розташовані у мийних відділеннях) підлягають очищенню по мірі забруднення але не менше ніж **один раз на місяць.**

|  |  |
| --- | --- |
| ЗМІНЕНО ГРАФІК МАРШРУТУ м.Павлоград-с.Вербки | Вербківська сільська рада | Встановіть періодичність та опишіть процедуру очищення жировловлювачів та стоків  |

**ПРИ НЕСПРАВНОСТІ СИСТЕМИ ВОДОВІДВЕДЕННЯ АБО ПРИ НАЯВНОСТІ ЗАСМІЧЕНОСТІ ВИПУСК СТРАВ ЗАБОРОНЕНО.**

 **3.3. Вентиляція:**

При проектуванні вентиляційних систем було враховано запобігання потрапляння повітря з зон з різним гігієнічним статусом.

Вентиляційні системи (витяжки) встановлені над тепловим обладнанням, доступні для очищення, зміни фільтрів і технічного обслуговування.

Розташування фільтрів в вентиляційних системах передбачено максимально близько до точки їх використання. Для ефективного очищення фільтрів використовують лужні засоби проти жиру згідно з рекомендаціями виробника.

Обслуговування системи вентиляції відбувається з установленою постачальником послуг періодичністю але не менше ніж один раз на рік.

Реєстрація робіт проводиться у Журналі (Додаток 7).

**3.4. Електропостачання:**

Електропостачання підприємства здійснюється від місцевих електромереж. Ризик для безпечності продукції через неналежне електропостачання мінімізований.

**4. КОНТРОЛЬ ВИКОНАННЯ ПРОГРАМИ.**

Моніторинг стану комунікацій проводиться щомісячно. **Відповідальний** за проведення огляду та підтримання комунікацій у відповідному стані – робітник з комплексного обслуговування та ремонту будинків.

**5. ДІЇ ПРИ ВІДХИЛЕННЯХ:**

При несправності системи водовідведення або при наявності засміченості випуск продукції **заборонено.**

При відсутності води – випуск продукції **– заборонено.**

**ПРИ НЕСПРАВНОСТІ АБО ВІДКЛЮЧЕНІ ЕЛЕКРО-ОБЛАДНАННЯ:**

* обмежити доступ до продуктів та напівфабрикатів, що зберігаються в морозильних та холодильних камерах **;**
* в залежності від терміну відсутності електроенергії та стадії технологічного процесу прийняти рішення про страви, що перебувають у стадії теплової обробки**;**
* після відновлення електропостачання провести аналіз можливості використання напівфабрикатів, продуктів, готових страв та відповідно до результатів оцінки:
* *списати невідповідну сировину та напівфабрикати;*
* *зменшити термін придатності;*
* *провести додаткову термообробку.*

**6. ЗАПИСИ ТА ДОДАТКИ.**

**Додаток 6** Журнал реєстрації обслуговування системи водопідготовки

**Додаток 7** Графік очищення вентиляції.

|  |  |
| --- | --- |
| ЗМІНЕНО ГРАФІК МАРШРУТУ м.Павлоград-с.Вербки | Вербківська сільська рада | Зробіть перелік всіх додатків та записів  |

**7. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ.**

Відповідальний за виконання Програми-передумови **– …..**

|  |  |
| --- | --- |
| ЗМІНЕНО ГРАФІК МАРШРУТУ м.Павлоград-с.Вербки | Вербківська сільська рада | Визначте відповідального |

|  |  |
| --- | --- |
| ЗМІНЕНО ГРАФІК МАРШРУТУ м.Павлоград-с.Вербки | Вербківська сільська рада | Ознайомте персонал з Інструкцією |

**ЛИСТ ОЗНАЙОМЛЕННЯ:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Посада** | **ПІБ** | **Підпис** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |