**Додаток 1**

# Анкета замовника послуги на впровадження системи HACCP

Увага: заповнюйте інформацію в електронному вигляді (MS Word або Excel). Інформація заповнена вручну або у вигляді скріншотів та сканів обробляється довше та за додаткові гроші (за виключенням схем БТІ, фото приміщень, сканів договорів та сертифікатів якості постачальників).

**Номер потужності замовника: r-UA-\_\_\_-\_\_\_-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** або **експлуатаційний дозвіл: a-UA-\_\_\_-\_\_\_-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

# 1. Приміщення потужності

*Надайте графічну схему приміщень (наприклад, схему БТІ). Додатково надайте фото кімнат (харчоблоку, кухні, складу тощо). Назви або номери кімнат у цій таблиці повинні збігатися з назвами на схемі та фотографіями.*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назва**(призначення приміщення або кімнати) | **Площа** (м2) | **Матеріал підлоги, стін, стелі**(кахель, бетон, дерево і т.п.) | **Кіль-ть дверей** | **Кіль-ть вікон** | **Відповідальний за стан приміщення** |
| Харчоблок (**приклад**) | 31,6 | Кахель на полу та стінах | 1 | 2 | Іванов І.І. |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

# 2. Працівники

*Надайте список працівників потужності. Дані про медичні огляди та їх частоти можна взяти з Наказу 280 Міністерства охорони здоров’я.* <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0640-02/print>

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПІБ** | **Посада** | **№ мед. книжки** | **Установа, яка видала мед. книжку** | **Дата останнього проходження мед. оглядів** | **Дата наступного проходження мед. оглядів** |
| Іванов І.І. (**приклад**) | Кухар | 1ААМ № 483413 | Лікарня №3  | 04.06.2020 | 04.12.2020 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

## 2.1. Відповідальність працівників за програми-передумови:

|  |  |
| --- | --- |
| **Обов’язок** | **ПІБ працівників, які виконують ці функції** |
| Керівник групи HACCP *(повинен бути обов’язково! 1 особа)* |  |
| Члени групи HACCP *(рекомендовано 2-5 осіб)* |  |
| Прибирання, миття, дезінфекція *(обов’язково)* |  |
| Приймання/зберігання токсичних сполук *(якщо є токсичні сполуки, наприклад у дез. засобах або у приманках для шкідників)* |  |
| Обслуговування/ремонт обладнання |  |
| Контроль за повіркою обладнання |  |
| Контроль належного електропостачання *(обов’язково лише для виробництв)* |  |
| Гігієнічне навчання персоналу |  |
| Контроль стану здоров’я персоналу |  |
| Управління відходами |  |
| Боротьба зі шкідниками |  |
| Транспортування харчових продуктів *(якщо є свій транспорт)* |  |

## 2.2. Відповідальність працівників за процеси:

|  |  |
| --- | --- |
| **Обов’язок** | **ПІБ працівників, які виконують ці функції** |
| Контроль супровідної документації при прийманні продуктів |  |
| Контроль органолептики, кількості, якості продуктів при прийманні |  |
| Зберігання харчових продуктів, контроль термінів, температур, вологості |  |
| Відбір добових проб (для закладів освіти) |  |
| Обробка яєць |  |
| Підготовка м’ясної сировини до приготування (дефростація, миття, чищення) |  |
| Підготовка рибної сировини до приготування (дефростація, миття, чищення) |  |
| Підготовка овочів до приготування (миття, чищення, нарізка) |  |
| Готування напівфабрикатів |  |
| Заморожування напівфабрикатів |  |
| Приготування варених м'ясних страв (відварна яловичина, курятина, субпродукти) |  |
| Приготування гарячих овочевих страв |  |
| Приготування гарячих м'ясних страв (котлети, печінка, тефтелі, зрази, битки) |  |
| Приготування рибних страв (суші, котлети, тюфтельки, зрази, битки) |  |
| Приготування гарячих страв з сиру (сирники, запіканка, млинці з сиром, інше) |  |
| Приготування каш (гарнірів) з зернових круп (рис, ячмінь, пшениця, гречка, бобові) |  |
| Приготування салатів з варених овочів |  |
| Приготування салатів зі свіжих овочів |  |
| Приготування тіста та тісто-вмістних страв |  |
| Приготування гриль-меню |  |
| Приготування кондитерських виробів |  |
| Приготування гарячих напоїв |  |
| Приготування холодних напоїв |  |
| Підготовка сирної нарізки |  |
| Підготовка м’ясної та ковбасної нарізки |  |
| Підготовка овочевої та фруктової нарізки |  |
| Приймання приготовлених готових страв та продукції (органолептика, якість) |  |
| Пакування готових страв та продуктів |  |
| Утилізація харчових продуктів |  |
| Інше (вкажіть): |  |
| Інше (вкажіть): |  |
| Інше (вкажіть): |  |

# 3. Підрядники

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Діяльність** | **Підприємство** | **ЄДРПОУ/ІПН** |
| Постачання електричної енергії (обов’язково) |  |  |
| Постачання питної води для потужності (обов’язково) |  |  |
| Аналіз якості води (обов’язково, якщо є своя свердловина) |  |  |
| Постачання природного газу (обов’язково, якщо є газ) |  |  |
| Поводження з побічними відходами тваринного походження (обов’язково) |  |  |
| Управління побутовими відходами (обов’язково)  |  |  |
| Боротьба зі шкідниками, дезінсекція, дератизація (наполегливо рекомендовано) |  |  |
| Обслуговування/ремонт обладнання (рекомендовано, якщо є складне обладнання) |  |  |
| Калібрування обладнання (якщо є обладнання, яке вимагає калібрування) |  |  |
| Обслуговування систем вентиляції та кондиціювання (рекомендовано) |  |  |
| Лабораторні дослідження (рекомендовано) |  |  |
| Чистка спец одягу (рекомендовано) |  |  |
| Прибирання, миття, дезінфекція (не обов’язково) |  |  |
| Гігієнічне навчання персоналу (не обов’язково) |  |  |
| Стан здоров’я персоналу (рекомендовано для виробництв масової продукції) |  |  |
| Транспортування харчових продуктів (якщо є служба доставки) |  |  |

# 4. Засоби

## 4.1. Засоби для миття

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва засобу** | **Виробник** | **Постачальник** | **Призначення**(що саме миється: приміщення, обладнання, інвентар, …) |
| Мило господарське рідке (**приклад**) | ТОВ «Фабрика миловарні традиції» |  | Миття забруднених поверхонь обладнання |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## 4.2. Засоби для дезінфекції

*Рекомендовано використовувати засоби з цього списку:* <https://moz.gov.ua/uploads/ckeditor/%D0%92%D1%96%D0%B4%D0%BA%D1%80%D0%B8%D1%82%D1%96%20%D0%B4%D0%B0%D0%BD%D1%96/%D0%A0%D0%B5%D1%94%D1%81%D1%82%D1%80%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%B4%D0%B5%D0%B7%D0%B7%D0%B0%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%202019.pdf>

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва засобу, тара, кількість** | **Виробник** | **Постачальник** | **Призначення**(що саме дезінфікується: приміщення, обладнання, інвентар, …) |
| Бланідас Актив (пляшка 1000 мл) (**приклад**) | ТОВ "Бланідас" |  | Дезінфекція приміщень, морозильної камери |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## 4.3. Засоби для боротьби зі шкідниками

*За можливості, краще не зберігати токсичні отрути проти гризунів на потужності*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва засобу** | **Виробник** | **Постачальник** | **Токсичний (так/ні)** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

# 5. Обладнання

*Перелік обладнання потужності (холодильні камери, піч, духовка, ваги).*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назва обладнання (модель, серійний номер)** | **Частота обслуговування (якщо потребує) \*** | **Частота повірки (якщо потребує) \*** | **Відповідальний за стан (ПІБ)** | **Розташування****(приміщення або кімната)** |
| Шафа холодильна POLAIR CM 107-5 (**приклад**) | За потребою | 1 раз на рік |  | Комора |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

*\* Також зазначте дату останнього обслуговування або повірки, якщо вона проводилась.*

# 6. Інвентар

## 6.1. Інвентар для прибирання (відра, щітки, совки, віники, губки).

*Рекомендовано використовувати окремий інвентар для прибирання різних зон (кухні, туалету, адміністративних приміщень).*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва** | **Кількість** | **Використання у зоні (чиста, брудна, середня)** | **Засіб для миття або дезінфекції, частота** |
| Совок зеленого кольору (**приклад**) | 1 | Харчоблок (чиста зона) | Бланідас Актив, раз на день |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## 6.2. Інвентар для зберігання харчових продуктів (контейнери)

Рекомендовано використовувати окремі контейнері для різних типів харчових продуктів (сировина, готові продукти, овочі, м'ясо, риба)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва** | **Кількість** | **Призначення (що зберігається)** | **Засіб для миття або дезінфекції****, частота** |
| Лоток (**приклад**) | 1 | Для зберігання сиру кисломолочного | Бланідас Актив, раз на день |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## 6.3. Інвентар для зберігання відходів (мусорні баки та контейнери)

Використовуйте різні контейнери для зберігання побутових відходів, токсичних відходів та відходів тваринного походження

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва** | **Кількість** | **Тип відходів, що зберігається** | **Засіб для миття або дезінфекції, частота** |
| Відро 5л (**приклад**) | 2 | Побутові відходи виробництва | Бланідас Актив, раз на день |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## 6.4. Інвентар для зберігання токсичних засобів та сполук (наприклад, контейнер для зберігання дез. засобів)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва** | **Кількість** | **Призначення (що зберігається всередині)** | **Місце зберігання (кімната)** |
| Контейнер об’ємом 2л. (**приклад**) | 10 | Для зберігання дезінфікуючих засобів | Підсобне приміщення |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## 6.5. Інвентар для боротьбі зі шкідниками (приманки, пастки)

*Це той інвентар, який зберігається на потужності, а не той, що використовується при дератизації та дезінсекції*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва** | **Кількість** | **Призначення (для чого використовується)** | **Місце зберігання (кімната)** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## 6.6. Предмети, що контактують з харчовими продуктами (тарілки, ножі, каструлі, пакування)

*Не використовуйте за можливості інвентар з дерева та скла!**Рекомендовано використовувати окремі дошки та ножі для овочів, м’яса, риби та готових продуктів.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва** | **Кількість** | **Призначення (для чого використовується)** | **Засіб для миття або дезінфекції, частота** |
| Ложка для гарнірів (**приклад**) | 2 | Для змішування готових страв | Бланідас Актив, 1 раз на добу; посудомийна машина, раз на добу |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## 6.7. Засобі індивідуального захисту, спецодяг (рукавички, шапочки, фартухи)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва** | **Кількість** | **ПІБ працівників, які використовують** | **Яким чином миється та дезінфікується (якщо потребує), частота** |
| Халат для приготування їжі (**приклад**) | 2 |  | Прання порошком та прасування, 1 раз на добу |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

# 7. Комунікаційні вузли (водопостачання, каналізація, вентиляція)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва (призначення)** | **Періодичність обслуговування** | **Відповідальний за обслуговування** | **Засіб для миття або дезінфекції** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

# 8. Відходи

## 8.1. Побутові відходи

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Перелік підходів** | **Частота утилізації** | **Підрядник** | **Об’єм на момент утилізації** |
| Залишки пакування, порожня тара (**приклад**) | 2 рази на тиждень |  | 1/2 баку |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## 8.2. Побічні відходи тваринного походження

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Перелік підходів** | **Частота утилізації** | **Підрядник** | **Об’єм на момент утилізації** |
| Кістки, шкіра, частини туш (**приклад**) | 3 рази на тиждень |  | 1/2 контейнеру |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

# 9. Продукти, що закуповуються

*Це харчові продукти, що продаються на потужності, або продукти, що використовуються як сировина на виробництві. Якщо постачальник або виробник надають до продуктів додаткову інформацію (сертифікати якості, інформаційні листи, органолептичні показники, ТУ, ДСТУ) то їх треба надати нам.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назва продукту** | **Фасований/****Нефасований** | **Місце зберігання** **(холодильна камера, морозильна камера, комора)** | **Постачальник** **(назва, ЄРПОУ, ІПН)** | **№ реєстрації потужності або експл. дозвіл постачальника** |
| Масло вершкове (**приклад**) | Фасований | Холодильник Nord у харчоблоку | Лубенський молочний завод | а-UA-18-19-2411 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

# 10. Продукти, що виробляються

*Мінімальна інформація, яка необхідна для виконання робот – це назва готового продукту та склад. Зазвичай ця інформація є у меню.*

***Якщо додаткова інформація не надається, наші спеціалісти будуть використовувати стандартні шаблони для опису готових страв.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Назва готового продукту** | **Склад** | **Додаткова інформація (опис процесу готування, органолептика, пакування, умови зберігання тощо)****[необов’язково заповнювати]** |
| Борщ український (**приклад**) | * Буряк
* Морква
* Капуста
* Сметана
* …
 | **Готування**: Буряк шаткують, додають масло вершкове або олію, цукор, томатну пасту і тушкують до напівготовності з додаванням невеликої кількості бульйону або води….**Органолептика**: в рідкій частині борщу розподілені овочі, які зберегли форму нарізки, не переварені, на поверхні скалки жиру…**Зберігання**: Не більше 2 год. за температури 70°C – 75°C |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |