

ПРОТОКОЛ № 2
ЗАСІДАННЯ ГРУПИ НАССР

Дата: 07.09.20 р.

Присутні: керівник групи НАССР,
секретар групи НАССР,
члени групи НАССР

Порядок денний:

1. Про валідацію програм-передумов.
2. Про розгляд та валідацію блок-схем технології приготування страв у шкільній їдальні.
3. Про аналіз небезпечних факторів приготування страв, які проходять і не проходять теплову обробку та визначення КТК

1.СЛУХАЛИ: Керівника групи НАССР яка представила до розгляду результати лабораторних досліджень для валідації програм-передумов:

- дослідження води ;
- освітлення у виробничому приміщенні;
- дослідження мікроклімату;
- змиви з чистого випрасуваного санітарного одягу, додаток 4;
- змиви з обладнання та інвентарю, додаток 5.
- змиви з рук персоналу, додаток 6;
- дослідження повітря, додаток 7.

ВИСТУПИЛИ : член групи НАССР Кіреєву Т.В., яка запропонувала прийняти і визнати розроблені програми-передумови ефективними.

ВИРІШИЛИ: прийняти за основу та в цілому розроблені програми-передумови.

2.СЛУХАЛИ: Керівника групи НАССР Солтановську Л.В., яка ознайомила присутніх із блок-схемами БС-1, БС-2, проаналізувала технологію приготування рецептури у шкільній їдальні, провела валідацію блок-схем приготування страв для учнів.

ВИСТУПИЛИ : член групи НАССР Стефанську Н.В., яка розповіла, що опрацювання кожної страви проводиться шляхом її приготування та дегустації комісією у складі кухаря і помічника кухаря. При приготуванні страв постійно дотримуються однакові технології приготування та досягнення відповідної температури всередині продукту.

Запропонувала прийняти і затвердити розроблені блок-схеми технології приготування страв та ввести їх у меню шкільної їдальні.

ВИСТУПИЛИ : член групи НАССР Сквородневу З.С., яка наголосила, що технологічні картки на напівфабрикати чи готові страви , до складу яких входять харчові продукти чи інгредієнти, зазначені в «Переліку речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість» Закону України «Про інформацію для споживачів щодо

харчових продуктів», маркуються буквою «А», яка наноситься після найменування напівфабрикату чи страви жирним шрифтом.

ВИРІШИЛИ: 1. Прийняти за основу та в цілому розроблені блок-схеми приготування рецептури страв для учнів у шкільній їдальні.

2. Постійно вести контроль за маркуванням страв до складу яких входять харчові продукти чи інгредієнти, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість.

3. Проводити навчання персоналу щодо дотримання технологічних процесів приготування рецептури.

3.СЛУХАЛИ: Керівника групи НАССР Солтановську Л.В., яка ознайомила присутніх із моніторингом небезпечних факторів приготування страв, які проходять і не проходять теплову обробку. Зазначила, що на кожному технологічному етапі проводився детальний опис небезпечного фактору, давалася йому оцінка та накреслювалися шляхи їх усунення. Було визначено 4 КТК під час моніторингу небезпечних факторів приготування страв, які не проходять теплову обробку: на етапах підготовки продуктів (перехресне забруднення та попадання скла), приготування у відповідності до рецептури (перехресне забруднення та присутність в інгредієнтах алергенів). А також 3 КТК небезпечних факторів приготування страв, які проходять теплову обробку: на етапах підготовки продуктів (попадання скла), теплової обробки (порушення технологічних процесів), повторна термічна обробка – розігрівання (порушення умов повторної термічної обробки).

ВИСТУПИЛИ : член групи НАССР Сковороднева З.С, яка наголосила, що для зменшення ризику виникнення КТК потрібно чітко дотримуватись всіх технологічних процесів приготування рецептури, а також слід звертати велику увагу на виконання програм – передумов ППР-12, ППР-2, ППР-13, ППР-6, ППР-2, ППР-1, ППР-7, ППР-9.

ВИРІШИЛИ: 1. Оформити протокол КТК приготування страв, які не проходять та проходять теплову обробку.

2. Дотримуватись вимог усіх програм – передумов програми НАССР.

Керівник групи НАССР
Секретар групи НАССР

Солтановська Л.В.
Кіреєва Т.В.

Реєстраційна відомість присутніх на засіданні групи НАССР
07.09.2020 р.

ПІБ	Підпис
Сквороднева І. С.	
Стефанівка Н. В.	