



КІНЕЦЬПІЛЬСЬКИЙ ЗАКЛАД ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ І-ІІІ СТУПЕНІВ
ПЕРВОМАЙСЬКОЇ РАЙОННОЇ РАДИ МИКОЛАЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Н А К А З

26.06.2020

с. Кінецьпіль

№ 56-г

**Про створення та затвердження
системи НАССР у закладі**

Відповідно до Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, норми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (34 № 2042) ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів, вимог до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT), Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства №429 від 17.10.2015 р. та з метою створення у закладі системи харчової безпеки, основаної на принципах НАССР

НАКАЗУЮ:

1. Для впровадження системи НАССР у закладі створити комісію у складі:
голова комісії: Солтановська Л.В., заступник директора з виховної роботи;
члени комісії:
Хижняк О.А., заступник директора з навчально-виховної роботи;
Полторак Н.М., завідувач господарства;
Кіреєва Т.С., медсестра;
Цомін О.О., ФОП (за погодженням).
2. Комісії НАССР провести аналіз (дослідження) небезпечних факторів з метою визначення, які з них необхідно усунути, зменшити до прийняттого рівня або попередити їх появу для виготовлення безпечних харчових продуктів.
3. Затвердити групу харчової безпеки та внутрішнього аудиту у закладі у складі:
- Солтановська Л. В., заступник директора з ВР, керівник групи;
- Кіреєва Т. С., медична сестра закладу, член групи;
- Стефанська Н. В., кухар закладу, член групи;
- Сквороднева З. С., комірник, член групи.
4. Керівнику групи Солтановській Л. В.:

4.1. Розробити та затвердити організаційну структуру системи харчової безпеки у закладі, створену на основі принципів НАССР.

До 20.08.2020 року

4.2. Провести навчання працівників закладу, учасників у ланцюзі створення харчової продукції для учнів (вихованців), з питань особистої та виробничої гігієни, санітарних вимог по догляду за технічним обладнанням харчоблоку.

До 01.07.2020 року

4.3. Розробити та затвердити Положення про групу харчової безпеки у закладі з питання забезпечення розробки, втілення та сертифікації системи менеджмента харчової безпеки.

До 20.08.2020 року

5. Робочій групі НАССР:

5.1. Розробити та впровадити в Кінецьпільському ЗЗСО I – III ступенів систему НАССР.

(вересень – жовтень 2020 року)

5.2. Підготувати пакет офіційних документів з вимогами щодо безпеки та якості харчових продуктів, розробити необхідні форми відсутньої документації та забезпечити ними заклад.

(вересень – жовтень 2020 року)

5.3. Забезпечити надійне і достовірне функціонування системи НАССР і проводити регулярну роботу по впровадженню відповідних форм документування, яка підтверджує функціонування системи НАССР.

(постійно)

5.4. Затвердити функції робочої групи НАССР в навчальному закладі і робочий план розподілу обов'язків між членами робочої групи.

(листопад-грудень)

5.5. Робочій групі НАССР проводити аналіз безпеки і якості продукції, що готується в харчоблоці навчального закладу, ефективності системи НАССР

(постійно)

5.6. Групі НАССР в закладі, з урахуванням своїх знань та досвіду, проводити аналіз (дослідження) небезпечних факторів з метою визначення, які з них необхідно усунути, зменшити до прийняттого рівня або попередити їх появу для виготовлення безпечних харчових продуктів (програми-передумови, які мають охоплювати процеси системи НАССР:

5.6.1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;

5.6.2. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;

- 5.6.3. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо;
- 5.6.4. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;
- 5.6.5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);
- 5.6.6. Здоров'я та гігієна персоналу;
- 5.6.7. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;
- 5.6.8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появи, засоби профілактики та боротьби;
- 5.6.9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин;
- 5.6.10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;
- 5.6.11. Зберігання та транспортування;
- 5.6.12. Контроль за технологічними процесами;
- 5.6.13. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

(Пункти 5.6.1.- 5.6.13. Постійно)

- 6. Прокопіву Є.В., розмістити наказ на сайті закладу до 01.09.2020 р.
- 7. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Виконувач обов'язків
директора школи

Ольга ХИЖНЯК

З наказом ознайомлені:

Л. В. Солтановська

Т. С. Кіреєва

Н. В. Стефанська

З. С. Сквороднева

Н. М. Полторак