

КРИВОРІЗЬКА ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА І-ІІІ СТУПЕНІВ №72

КРИВОРІЗЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

*Код ЄДРПОУ 33416402 вул. Катеринівська, 8а, м. Кривий Ріг,*

*Дніпропетровська область, 50071*

*тел. (0564)642515, e-mail* *kscola72@gmail.com*

**Н А К А З**

02.01.2020р. № 05-од

***Про створення робочої групи***

***з розробки та впровадження***

***принципів НАССР в закладі освіти***

На виконання Законів України «Про освіту», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин», ДСТУ ІSO22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів, пункту 6 доручення Прем’єр-міністра України від 11 листопада 2019 року № 39919/0/1-19 за результатами селекторної наради під головуванням Прем’єр-міністра України з питань реалізації програм і проектів регіонального розвитку від 08 листопада 2019 року, «Регіонального плану щодо створення належних умов для безпечного харчування у закладах освіти області на 2019-2020 роки», відповідно до вимог до будь-яких організацій харчового ланцюга (ІSO22000:2005, IDT), наказу Мінагрополітики 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)»,  з метою впровадження системи НАССР в закладі потрібно розробити та запровадити  ефективну систему НАССР, що дозволяє: контролювати усі небезпечні фактори, які можуть бути у харчовому продукті. Застосування НАССР передбачає розробку та впровадження НАССР працівниками, що повязані з приготуванням їжі виконувати всі необхідні види процедур для підтримання гігієни у всьому харчовому ланцюгу, які необхідні для виробництва та постачання безпечних продуктів для споживання людиною, а також виконувати правила поводження з харчовими продуктами. Виходячи з вищевказаного, **НАКАЗУЮ:**

1.Створити постійно діючу робочу групу з розробки та впровадження системи НАССР в закладі щодо введення постійно діючих процедур.

2. Затвердити наступний склад робочої групи:

Координатор – Євдокимова Н.В., заступник директора з НВР

Технічний секретар – Чміль Т.П. – комірник школи;

Члени робочої групи НАССР в закладі:

Братчикова В.М.– медична сестра школи;

Соловйова І.М.– кухар школи.

3. Робочій групі НАССР:

3.1. розробити та запровадити в закладі постійно діючі процедури, засновані на принципах управління беспечністю харчових продуктів;

3.2. забезпечити надійне й достовірне функціонування системи НАССР й постійно проводити роботу щодо введення відповідних форм документації, які підтверджують її функціонування;

3.3. проводити аналіз безпечності та якості продукції, ефективності системи НАССР, шляхом ведення протоколів, відповідних журналів та враховуючи наступні фактори ризику при приготуванні їжі та зберіганні харчових продуктів:

- планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень      для уникнення перехресного забруднення;

- 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;

- вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо;

- безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

- чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);

-здоров’я та гігієна персоналу;

- захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;

- контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби;

- зберігання та використання токсичних сполук і речовин;

- специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;

- зберігання та транспортування;

- контроль за технологічними процесами;

- маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

 4.  Координатору Євдокимовій Н.В. затвердити функції робочої групи НАССР в закладі та робочий план з розподілення обов'язків між членами групи.

5. Вчителю інформатики Ланчковському А.С. розмістити  даний наказ на офіційному сайті школи та довести до відома працівників школи.

6. Контроль за виконанням наказу покласти на заступника директора з навчально-виховної роботи Євдокимову Н.В.

Директор школи                                                  В. Ничипорук

З наказом ознайомлені: Наказ отримано:

Н. Євдокимова Євдокимова Н.В.

Т.П.Чміль Соловйова І.М.

І. Соловйова

В. Братчикова