

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. № 04-од

***Про запровадження системи НАССЕР***

***в закладі освіти та затвердження***

***заходів у ІІ семестрі 2019-2020н.р.***

На виконання Законів України «Про освіту», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист прав споживачів», «Про інформацію для споживачів щодо 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. Запровадити з 02.02.2020 в закладі систему управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).
2. Затвердити постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи НАССР:

* програми-передумови;
* опис харчових продуктів;
* технологічні картки;
* блок-схеми;
* документацію для аналізу та контролю ризиків

1. Медичній сестрі Братчиковій В.М. до 15.03.2020 провести навчання персоналу з питань впровадження постійно діючих процедур.
2. Всім працівникам закладу неухильно дотримуватись вимог постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР та нести персональну відповідальність за їх порушення у порядку встановленому законодавством.
3. Вчителю інформатики Ланчковському А.С. розмістити  даний наказ на офіційному сайті школи та довести до відома працівників школи.
4. 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:

Євдокимова Н.В.

Соловйова І.М.