Сєвєродонецька загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів № 14
Сєвєродонецької міської ради Луганської області

НАКАЗ

від 12.10.2020 м.Сєвєродонецьк № 5-аг

Про впровадження системи аналізу небезпечних чинників та критичних точок контролю (ХАССП) в СЗШ №14

На виконання Законів України «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 ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів, наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 року №590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», ураховуючи, що метою впровадження системи НАССР є наступне: оператори ринку повинні розробити та запровадити ефективну систему НАССР, що дозволяє: контролювати усі небезпечні фактори, які можуть бути у харчовому продукті, а також те, що застосування НАССР передбачає розробку та впровадження НАССР операторами ринку процедур для підтримання гігієни у всьому харчовому ланцюгу, які необхідні для виробництва та постачання безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також правила поводження з харчовими продуктами, з метою **розроблення та впровадження** гігієнічних вимог та постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР у Сєвєродонецькій загальноосвітній школі І-ІІІ ступенів № 14

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити наступний склад робочої групи НАССР:
   - Єгорова Н.М., заступник директора з НВР - **керівник групи НАССР**
   - Волоха І.В. - **секретар групи НАССР**

Члени групи:
- Калініна Г.Б., заступник директора з ГЧ
- Петренко Н.М. – кухар,
- Цьома С.В. – комірник,
- Сігоніна Т.В. – медична сестра,
- Семініченко Н.В. - заступник директора з НВР.

2.Робочій групі НАССР :

2.1. Розробити та впровадити в Сєвєродонецькій загальноосвітній школі І-ІІІ ступенів № 14 систему НАССР.

(жовтень-грудень 2020 р.)

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

(жовтень-грудень 2020 р.)

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

(постійно)

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

(постійно)

2.6. 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 прийнятного рівня або попередити їх появу для виготовлення безпечних харчових продуктів (програми-передумови, які мають охоплювати процеси системи НАССР):

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

2.6.2. 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;

2.6.3. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електропостачання, освітлення тощо;

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

2.6.5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);

2.6.6. Здоров'я та гігієна персоналу;

2.6.7. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;

2.6.8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби;

2.6.9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин;

2.6.10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;

2.6.11.Зберігання та транспортування;

2.6.12. Контроль за технологічними процесами;

2.6.13. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

(Пункти2.6.1.-2.6.13. Постійно)

3. Тропиніній Г.О. розмістити даний наказ на сайті навчального закладу.

4. Відповідальність за виконання пункту 2 покласти на членів робочої групи НАССР.

5. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор школи Т.В.Корякіна

З наказом ознайомлені :

Єгорова Н.М.

Волоха І.В.

Калініна Г.Б

Петренко Н.М.

Цьома С.В.

Сігоніна Т.В.

Семініченко Н.В.