



УКРАЇНА
КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ОСИНІВСЬКИЙ ОСВІТНІЙ КОМПЛЕКС»
ШИРЯЇВСЬКОЇ СЕЛИЩНОЇ РАДИ
ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ

ЄДРПОУ 23863519, 66841 Одеська обл. Ширяївський район, с. Осинівка, вул. Південна, 41 тел (04858) 24-101
e-mail osvitaos@ukr.net

НАКАЗ

30.12.2020

с. Осинівка

№ 95

**Про впровадження системи аналізу
небезпечних чинників та критичних точок
контролю (НАССР) у КЗ «Осинівський ОК»**

На виконання Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин» від 18.05.2017 року №2042-VIII, ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT), 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)», з метою впровадження системи НАССР: оператори ринку повинні 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 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. Виходячи з вищезазначеного, НАКАЗУЮ:

1. Для розробки та впровадження системи НАССР у КЗ «Осинівський ОК» створити робочу групу у складі:

Голова групи – Топал Т.В. – директор;

Секретар групи НАССР – Чумаченко В.Ф. – педагог-організатор;

Члени групи: Знайдюк І.О. – відповідальна в ЗЗСО

Пристяжнюк Л.М. – відповідальна в ЗДО
Зайченко О.С. – кухар ЗЗСО
Сиротюк Н.В. – кухар ЗЗСО
Гелас Т.Я. – завгосп

2.Робочій групі НАССР:

2.1. Розробити та впровадити в КЗ «Осинівський ОК» систему НАССР.

(січень – серпень 2021 року)

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

(січень – серпень 2021 року)

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. Затвердити функції робочої групи НАССР в навчальному закладі і робочий план розподілом обов'язків між членами робочої групи.(додається)

(січень – серпень 2021 року)

2.5. 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 прийняттого 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, електро- та газопостачання, 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.
(Пункти 2.6.1.-2.6.13. Постійно)
- 3. Чумаченко В.Ф. розмістити даний наказ на сайті навчального закладу.
- 4. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор

Т.В. Топал

З наказом ознайомлені: