

У К Р А Ї Н А
ОЛЕКСАНДРІВСЬКА СЕЛИЩНА РАДА
НОВООЛЕКСАНДРІВСЬКИЙ НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНИЙ КОМПЛЕКС
«ЗАКЛАД ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ І-ІІІ СТУПЕНІВ
- ДИТЯЧИЙ САДОК»
Н А К А З

21 вересня 2021 р.

с.Новоолександрівка

№ 95

Про створення
робочої групи по впровадженню
системи НАССР

На виконання Законів України «Про освіту», «Про дошкільну 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 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 №590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», відповідно до листа відділу освіти Олександрівської селищної ради від 04.03.2021 року №92/01-18.

Мета 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 зазначеного вище,

Н А К А З У Ю:

1. Для впровадження системи НАССР у Новоолександрівському НВК створити робочу групу у складі:

Керівник групи:

Гундертайло С.М., директор НВК

Заступник керівника групи:

Салюк О.Б., завгосп

Секретар:

Керечаніна Ю.В., заступник директора

Члени групи:

Ціко О.І., кухар шкільної їдальні

Воронова І.М., кухар їдальні ЗДО

робітникам кухні

Секретарю: Керечаніна Ю.В., ознайомити членів групи з наказом.

Кухарям: Ціко О.І. та Вороновій І.М., дотримуватися технології приготування та якості готової продукції.

Підсобним робітникам кухні: Ціко О.І. та Вороновій І.М. нести відповідальність за технологічне та холодильне обладнання.

Заступнику директора: Тіпі Н.В., нести відповідальність за вхідний контроль якості сировини.

2. 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:

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

2.2. 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;

2.3. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо;

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

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

2.6. Здоров'я та гігієна персоналу;

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

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

2.9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин;

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

2.11.Зберігання та транспортування;

2.12. Контроль за технологічними процесами;

2.13. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

До 21.03.2021 року.

3. Керечаніній Ю.В. розмістити наказ на сайті закладу.

4. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор НВК

Світлана ГУНДЕРТАЙЛО