

НАКАЗ

с. Зозулинці

11 вересня 2023

№ 34

Про впровадження системи аналізу небезпечних чинників та контролю критичних точок (НАССР)

Відповідно до пункту 3.4 Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), затверджених наказом Мінагрополітики № 590 від 01.10.2012, наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України (Мінекономіки) від 17 листопада 2020 року № 2347 «Про затвердження Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти», з метою впровадження системи НАССР та її ефективного функціонування в закладі освіти

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Програму виробничого контролю, засновану на принципах НАССР КЗ «Зозулинецька гімназія», що додається (Додаток 1).
2. Опрацювати нормативно-правові акти по розробці та впровадженні системи НАССР у закладі освіти, що додаються (Додаток 2).

Відп. всі працівники закладу; термін: до 25.09.2023

3. Дотримуватись Політики КЗ «Зозулинецька гімназія» в області безпечності та якості продукції, що випускається на харчоблоці закладу, що додається (Додаток 3).
4. Провести загальні збори колективу та внести до порядку денного питання щодо впровадження системи НАССР у закладі освіти.

Відп. Яремчук М.П., директор; термін: до 11.02.2024

5. Створити на веб-сайті закладу освіти вкладку «Система НАССР» та періодично поповнювати її необхідною інформацією.

Відп. Нечипорук І.Л., відп. за ведення сайту; термін: до 12.12.2023

6. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою

Директор гімназії _____

З наказом ознайомлені:

План впровадження принципів НАССР у Петричанському навчально-виховному комплексі

№ з/п	Етап впровадження НАССР	Заходи виробничого контролю	Відповідальний	Періодичність
1.	Затвердження Політики НАССР у закладі освіти	Визначення та документування політики щодо безпеки продукції, що готують на харчоблоці закладу освіти	Яремчук М.П., директор	01.09.2023
2.	Створення робочої групи щодо впровадження НАССР	Видання наказу про створення робочої групи щодо впровадження НАССР	Яремчук М.П., директор	08.09.2023
3.	Підготовка інформації для розробки системи НАССР	Вибір послідовності та поточності технологічних процесів з метою виключення забруднення сировини та харчової продукції	Буренко Т.Г., сестра медична, Нечипорук Г.К., завгосп, Благодир О.В., кухар	Згідно плану
		Проведення контролю за продовольчою сировиною, яку використовують під час приготування	Нечипорук Г.К., завгосп	Щоденно
		Проведення контролю за функціонуванням технологічного обладнання	Нечипорук Г.К., завгосп	Щоденно
		Дотримання умов зберігання харчової продукції	Нечипорук Г.К., завгосп	Щоденно

4.	Виявлення небезпек	Виявлення потенційних небезпек на харчоблоці (біологічних, хімічних, фізичних). Контроль посадовими особами закладу за виконанням санітарних правил, санітарно-епідеміологічних заходів, розробку і реалізацію заходів, спрямованих на усунення виявлених порушень	Члени групи НАССР	Щоденно
5.	Підготовка блок-схем виробничих процесів	Розробка блок-схем виробничих процесів (згідно додатку 24)	Буренко Т.Г., сестра медична, Благодир О.В., кухар, Дишлюк Н.В., підсобний робітник	Згідно плану
6.	Визначення критичних контрольних точок ККТ		Члени групи НАССР	Згідно плану
7.	Встановлення критичних меж для кожної ККТ	Встановлення максимальної або максимальної величини, за межі якої не повинні виходити біологічні, хімічні, фізичні параметри, які контролюються в ККТ	Члени групи НАССР	Згідно плану
8.	Контроль за організацією харчування	Транспортування продуктів, зберігання продуктів	Нечипорук Г.К., завгосп	Постійно
		Виконання норм харчування	Буренко Т.Г., сестра медична	Щомісяця

		Технологія приготування страв	Благодир О.В., кухар, Дишлюк Н.В., підсобний робітник	Щомісяця
9.	Результат контролю харчової продукції	Ведення обліку звітності, встановленої діючим законодавством, санітарними правилами	Буренко Т.Г., сестра медична, Нечипорук Г.К., завгосп	Щоденно
10.	Забезпечення дотримання працівниками правил особистої гігієни та лабораторний контроль	Контроль за проходженням медичних оглядів	Буренко Т.Г., сестра медична	2 рази на рік
		Санітарно-гігієнічні навчання персоналу	Яремчук М.П., керівник групи НАССР	Щорічно
		Санітарно-гігієнічна підготовка кадрів та здобувачів освіти	Буренко Т.Г., сестра медична, вихователі, вчителі початкових класів	Щорічно
		Встановлення періодичності та проведення прибирання, миття, дезінфекції, дератизації приміщень	Працівники харчоблоку, помічники вихователів, сестра медична, завідувач господарства	Щоденно Згідно з договором
		Лабораторний контроль	відділ лабораторних досліджень	Згідно з договором

**Нормативно - правові акти,
які зобов'язують операторів ринку розробити та впровадити
систему НАССР:**

- ☐ Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ст.20,21);
- ☐ Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»;
- ☐ Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійного діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015;
- ☐ Постанова Кабінету Міністрів України від 31 жовтня 2018 р. № 896 «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюються ступінь ризику від її провадження»;
- ☐ Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08.08.2019 № 446 «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійного діючих процедур, заснованих на принципах НАССР»;

- Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08.08.2019 № 447 «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин »;
- Лист Міністерства освіти і науки України від 05.09.2019 № 1/9-552 «Щодо порядку запровадження системи НАССР у закладах дошкільної освіти»;
- Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 17.11.2020 № 2347 «Про затвердження Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти»;
- Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03.12.2020 № 2532 «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти».

**Політика КЗ «Зозулинецька гімназія»
в області безпечності та якості продукції,
що випускається на харчоблоці закладу**

Мета: надавати відповідно стандартам харчову продукцію, яка відповідає вимогам споживачів (учнів 1-4 класів, 5-9 класів та дітей дошкільного віку).

Завдання закладу в області забезпечення системи якості та безпечності харчової продукції:

1. Забезпечення безперервного вдосконалення процесу виробництва харчової продукції.
2. Забезпечення безпечності та якості продукції на всіх етапах її виготовлення.
3. Постійне прагнення до підвищення якості та безпечності усіх видів харчової продукції.
4. Підвищення ефективності використання ресурсів.
5. Удосконалення системи менеджменту якості, розробки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів, заснованої на принципах НАССР.
6. Надання споживачам (учням, батькам, законним представникам) контролюючим органам підтвердження відповідності продукції встановленим вимогам діючих стандартів та нормативів.

Основними методами реалізації політики у сфері якості та безпечності продукції є:

1. Персональна відповідальність керівника і співробітників, чия діяльність пов'язана з приготуванням і роздачею їжі, перед споживачем за якість та безпеку продукції.

2. Постійна робота з постачальниками харчової сировини з метою поліпшення якості та безпеки продукції, що поставляється.
3. Удосконалення форм і методів організації виробництва, підвищення рівня культури виробництва харчової продукції.
4. Підвищення рівня знань та професійної майстерності працівників, чия діяльність пов'язана з приготуванням і роздачею їжі.
5. Удосконалення запобіжних дій і управління ризиками з метою забезпечення вимог з безпеки і якості продукції.
6. Регулярне проведення внутрішніх перевірок ефективності функціонування системи якості.

Адміністрація закладу несе відповідальність за випуск якісної і безпечної продукції, за вплив умов виробництва на навколишнє середовище, бере на себе відповідальність в здійсненні поставлених цілей і завдань в галузі забезпечення якості та безпеки і очікує від кожного працівника активної творчої участі в діяльності по вдосконаленню процесів в інтересах закладу і споживачів.

