ЗАПОРІЗЬКА МІСЬКА РАДА
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ЛІВОБЕРЕЖНИЙ ВІДДІЛ ОСВІТИ
ЗАПОРІЗЬКА ГІМНАЗІЯ № 77 ЗАПОРІЗЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
вул.Памірська,91 м. Запоріжжя, 69081, тел. (0612) 86-24-55, E-mail:school@z77.zp.ua Код ЄДРПОУ 20491141

Н А К А З

30.08.2026 м. Запоріжжя № 127 аг

Про впровадження та функціонування процедур, заснованих на принципах НАССР

Відповідно до Законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про дошкільну освіту», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами), 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)», санітарного законодавства та інших нормативно-правових актів у сфері безпечності харчових продуктів, з метою забезпечення належної організації харчування здобувачів освіти та вихованців дошкільного підрозділу, запобігання біологічним, хімічним і фізичним небезпечним факторам на всіх етапах поводження з харчовими продуктами, забезпечення постійного контролю за безпечністю сировини, готових страв, умовами їх зберігання, приготування та реалізації, а також на виконання раніше виданих наказів гімназії з питань організації харчування, бракеражу, дієтичного харчування, санітарно-гігієнічних вимог і контролю за організацією харчування, -

НАКАЗУЮ:

1. Продовжити у 2026/2027 навчальному році впровадження та забезпечити постійне функціонування на харчоблоці гімназії і в дошкільному підрозділі процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).
2. Забезпечити застосування системи НАССР як складової системи управління безпечністю харчових продуктів під час приймання, транспортування, зберігання, підготовки сировини, приготування, порціонування, видачі та споживання готових страв.
3. Затвердити склад робочої групи НАССР Запорізької гімназії № 77:
голова робочої групи — Сергій ПУЗИНА, директор;

заступник голови з питань дошкільного підрозділу — Тетяна ЯБЛОНСЬКИХ, завідувач дошкільного підрозділу;
члени робочої групи: Марія ФІЛОНОВА, заступник директора з НВР, відповідальна за організацію харчування в гімназії; Лариса ТРОЩЕНКО, медична сестра гімназії; Тетяна СПЄВАКОВА, соціальний педагог дошкільного підрозділу, відповідальна за організацію харчування в ДП; Галина МАНВЕЛІДЗЕ, медична сестра дошкільного підрозділу.
Галина МАНВЕЛІДЗЕ — медична сестра дошкільного підрозділу;
Віра САМАРСЬКА — кухар, відповідальна за приймання харчових продуктів і продовольчої сировини, контроль їх належної якості в межах компетенції, дотримання санітарно-гігієнічних вимог, умов і температурних режимів зберігання, товарного сусідства, технології приготування та видачі готових страв, санітарний стан обладнання, інвентарю і робочих поверхонь, а також ведення відповідних записів НАССР у межах посадових обов'язків.
4. Робочій групі НАССР забезпечити актуалізацію опису харчових продуктів, сировини та готових страв; блок-схем технологічних процесів; переліку потенційних біологічних, хімічних і фізичних небезпечних факторів; аналізу ризиків; визначення критичних точок контролю та/або операційних програм-передумов.
5. Забезпечити функціонування програм-передумов НАССР, зокрема щодо: належного планування приміщень і потоків; стану обладнання; водопостачання; прибирання, миття та дезінфекції; поводження з відходами; контролю шкідників; безпечного зберігання та використання токсичних речовин; особистої гігієни персоналу; навчання працівників; контролю постачальників; зберігання і транспортування; контролю технологічних процесів; маркування та простежуваності.
6. Для кожної визначеної критичної точки контролю встановити критичні межі, порядок і періодичність моніторингу, відповідальних осіб, коригувальні дії у разі відхилень, а також форми документування результатів контролю.
7. Особливу увагу під час моніторингу приділяти температурним режимам приймання і зберігання швидкопсувних продуктів, холодильного та морозильного обладнання, дотриманню технологічних режимів термічної обробки, строків і умов реалізації готових страв, попередженню перехресного забруднення та дотриманню товарного сусідства.
8. Забезпечити вхідний контроль харчових продуктів і продовольчої сировини: перевірку супровідних документів, маркування, строків придатності, цілісності пакування, органолептичних показників та умов транспортування. Не допускати до використання продукцію, що не відповідає встановленим вимогам.
9. Забезпечити систематичне ведення документації НАССР та журналів, передбачених законодавством і локальними процедурами закладу, із фіксацією результатів моніторингу, невідповідностей, коригувальних дій, перевірок і верифікації.
10. У разі виявлення невідповідності або перевищення критичної межі негайно припиняти використання відповідної сировини/продукції або технологічний процес, установлювати причину відхилення, вживати коригувальних заходів, документувати їх та оцінювати безпечність продукції до її подальшого використання чи вилучення.
11. Проводити верифікацію ефективності процедур НАССР не рідше одного разу на навчальний рік, а також у разі зміни меню, технологічного процесу, обладнання, постачальника, умов виробництва, появи нової інформації про небезпечні фактори або встановлення повторюваних невідповідностей.

12. Організувати навчання та інструктаж працівників, залучених до приймання, зберігання, приготування і видачі харчових продуктів, щодо принципів НАССР, особистої гігієни, санітарних вимог, запобігання перехресному забрудненню та порядку дій у разі виявлення небезпечного фактора.
13. Ларисі ТРОЩЕНКО, медичній сестрі гімназії, та Галині МАНВЕЛІДЗЕ, медичній сестрі дошкільного підрозділу, в межах компетенції забезпечувати системний контроль за безпечністю та якістю харчування, дотриманням санітарно-гігієнічних вимог, температурних режимів, умов приймання, зберігання, приготування і видачі харчових продуктів та готових страв, організацією дієтичного харчування, проведенням органолептичної оцінки готових страв, веденням відповідної документації та своєчасним реагуванням на виявлені невідповідності.
14. Марії ФІЛОНОВІЙ, заступнику директора з НВР, відповідальній за організацію харчування в гімназії, Тетяні ЯБЛОНСЬКИХ, завідувачу дошкільного підрозділу, Тетяні СПЄВАКОВІЙ, соціальному педагогу дошкільного підрозділу, відповідальній за організацію харчування в ДП, Ларисі ТРОЩЕНКО та Галині МАНВЕЛІДЗЕ, медичним сестрам, забезпечити в межах визначених повноважень організацію та постійне функціонування процедур НАССР, координацію контролю за безпечністю харчування, ведення документації, виконання коригувальних дій та взаємодію з працівниками харчоблоків і постачальниками.
15. Вірі САМАРСЬКІЙ, кухарю, у межах посадових обов’язків забезпечувати належне приймання харчових продуктів і продовольчої сировини; перевіряти цілісність пакування, маркування, строки придатності, органолептичні ознаки та відповідність супровідним документам; дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог, температурних режимів і товарного сусідства під час зберігання продуктів; забезпечувати виконання технологічних вимог під час підготовки, приготування, порціонування та видачі готових страв; контролювати санітарний стан технологічного обладнання, інвентарю, посуду та робочих поверхонь; запобігати перехресному забрудненню; вести передбачені процедурами НАССР записи у межах компетенції та невідкладно повідомляти голову робочої групи НАССР і відповідальних осіб про виявлені невідповідності.
16. Затвердити План заходів щодо впровадження та функціонування процедур, заснованих на принципах НАССР, на 2026/2027 навчальний рік (додаток 1).
17. Документацію НАССР переглядати та актуалізувати у разі зміни технологічних процесів, обладнання, сировини, меню, вимог законодавства або за результатами верифікації.
18. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор
Запорізької гімназії № 77
Запорізької міської ради Сергій ПУЗИНА

З наказом № 127 аг від 30.08.2026 року ознайомлені:

Особистий підпис	Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ	Дата	Особистий підпис	Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ	Дата
	Марія ФІЛОНОВА	30.08.2026		Тетяна ЯБЛОНСЬКИХ	30.08.2026
	Тетяна СПЄВАКОВА	30.08.2026		Лариса ТРОЩЕНКО	30.08.2026
	Галина МАНВЕЛІДЗЕ	30.08.2026		Віра САМАРСЬКА	30.08.2026

Додаток 1
до наказу Запорізької гімназії № 77
Запорізької міської ради
від 30.08.2026 № 217 аг.

ПЛАН
щодо впровадження та функціонування процедур,
заснованих на принципах НАССР,
на 2026/2027 навчальний рік

№ з/п	Зміст заходу	Строк виконання	Відповідальні
1	Актуалізувати склад робочої групи НАССР та розподілити функції між її членами	Вересень 2026	ПУЗИНА Сергій, ЯБЛОНСЬКИХ Тетяна, ФІЛОНОВА Марія
2	Переглянути та актуалізувати програми-передумови НАССР	Вересень 2026; надалі за потреби	Робоча група НАССР
3	Перевірити блок-схеми технологічних процесів безпосередньо на харчоблоці	Вересень 2026	Робоча група НАССР
4	Провести аналіз небезпечних факторів та актуалізувати перелік ККТ/контрольних заходів	Вересень–жовтень 2026	Робоча група НАССР
5	Забезпечувати вхідний контроль сировини і харчових продуктів	Постійно	Відповідальні особи, працівники харчоблоку
6	Контролювати температурні режими холодильного/морозильного обладнання та зберігання продуктів	Щоденно	Працівники харчоблоку, відповідальні особи
7	Контролювати дотримання технологічних карт, режимів термічної обробки, строків реалізації готових страв	Постійно	Працівники харчоблоку, медичні працівники
8	Забезпечувати санітарну обробку приміщень, обладнання, інвентарю; контроль мийних і дезінфекційних засобів	За затвердженими графіками	Відповідальні працівники
9	Здійснювати контроль особистої гігієни та допуску персоналу до роботи	Постійно	Медичні працівники, відповідальні особи
10	Проводити інструктаж/навчання персоналу з питань НАССР і безпечності харчових продуктів	Не рідше 1 разу на рік та при прийнятті на роботу	Координатор НАССР, робоча група
11	Фіксувати невідповідності та коригувальні дії у встановлених формах	У разі виявлення	Відповідальні особи
12	Перевіряти простежуваність продуктів, супровідні документи, строки придатності та маркування	Постійно	Відповідальні за приймання продукції

13	Проводити внутрішню перевірку функціонування процедур НАССР	Щокварталу	ПУЗИНА Сергій, ЯБЛОНСЬКИХ Тетяна, робоча група НАССР
14	Проводити верифікацію системи НАССР та оцінювати її результативність	Травень–червень 2027 та за потреби	ПУЗИНА Сергій, ЯБЛОНСЬКИХ Тетяна, робоча група НАССР
15	Актуалізувати документацію НАССР за результатами перевірок і змін у діяльності харчоблоку	Постійно/за потреби	Координатор НАССР, робоча група

Директор
Запорізької гімназії
Запорізької міської ради Сергій ПУЗИНА