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 № 129 аг

Про затвердження програм-передумов НАССР

Відповідно до статей 20, 21 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я тварин та благополуччя тварин» від 18.05.2017 № 2042-VIII, Закону України «Про систему громадського здоров'я» від 06.09.2022 № 2573-IX, 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), Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 09.10.2012 за № 1704/22016, Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 10.11.2020 за № 1111/35394, Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 24.03.2016 № 234, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 14.04.2016 за № 563/28693, Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти, затверджених наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03.12.2020 № 2532, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 22.12.2020 за № 1275/35558, з метою створення належних гігієнічних умов, запобігання забрудненню харчових продуктів, контролю небезпечних факторів та забезпечення результативного функціонування системи НАССР у Запорізькій гімназії № 77 та її дошкільному підрозділі, -

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити з 30.08.2026 перелік програм-передумов системи HACCP, розроблених з урахуванням асортименту харчових продуктів, способу організації харчування, технологічних процесів та специфіки потужності закладу:

ПП-01 — Стан приміщень, планування, обладнання та інвентар;
ПП-02 — Водопостачання та безпечність води;
ПП-03 — Прибирання, миття та дезінфекція;
ПП-04 — Особиста гігієна персоналу;
ПП-05 — Контроль здоров’я персоналу;
ПП-06 — Поводження з харчовими та побутовими відходами;
ПП-07 — Контроль шкідників;
ПП-08 — Поводження з мийними та дезінфекційними засобами;
ПП-09 — Оцінювання та контроль постачальника кейтерингових послуг;
ПП-10 — Приймання готових страв, напоїв і фасованих продуктів;
ПП-11 — Температурний контроль і розігрівання;
ПП-12 — Запобігання перехресному забрудненню;
ПП-13 — Порціонування та видача готових страв;
ПП-14 — Миття столового посуду та інвентарю;
ПП-15 — Простежуваність партій та документації;
ПП-16 — Управління невідповідною продукцією;
ПП-17 — Відкликання та вилучення небезпечної продукції;
ПП-18 — Алергени та спеціальні дієтичні потреби;
ПП-19 — Навчання та перевірка знань персоналу;
ПП-20 — Дії в аварійних ситуаціях.

2. Затвердити програми-передумови ПП-01–ПП-20 як контрольовані документи системи HACCP та забезпечити їх застосування у відповідних процесах організації харчування.

3. Визначити дату затвердження програм-передумов — 30.08.2026.

4. Встановити дату наступного планового перегляду програм-передумов — 01.03.2027. За результатами перегляду, у разі необхідності внесення змін, програми-передумови викласти в новій редакції та затвердити в установленому в закладі порядку.

5. Позаплановий перегляд відповідної програми-передумови проводити у разі зміни способу організації харчування, асортименту, технологічного процесу, обладнання, планування приміщень, постачальника, вимог законодавства, появи нової інформації про небезпечні фактори, виникнення аварійної ситуації або встановлення повторюваних невідповідностей.

6. У кожній програмі-передумові визначити щонайменше: мету та сферу застосування; відповідальних осіб; установлені вимоги і порядок виконання процедур; періодичність та спосіб моніторингу; коригувальні дії у разі невідповідності; форми записів та документів, що підтверджують виконання програми.

7. Відповідальним особам забезпечити ведення записів, передбачених програмами-передумовами, та їх зберігання у спосіб, що дає змогу підтвердити належне виконання встановлених процедур.

8. Під час виконання ПП-09, ПП-10, ПП-11, ПП-13, ПП-15–ПП-18 забезпечити узгодженість процедур із фактично обраним способом організації харчування та умовами договору з постачальником харчових продуктів та/або послуг з харчування.

9. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор
Запорізької гімназії № 77
Запорізької міської ради Сергій ПУЗИНА

З наказом № 129 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 СПІЄВАКОВА	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
від 30.08.2026 № 129-аг

ПЕРЕЛІК
програм-передумов системи HACCP

№ з/п	Код	Назва програми-передумови	Плановий перегляд
1	ПП-01	Стан приміщень, планування, обладнання та інвентар	01.03.2027
2	ПП-02	Водопостачання та безпечність води	01.03.2027
3	ПП-03	Прибирання, миття та дезінфекція	01.03.2027
4	ПП-04	Особиста гігієна персоналу	01.03.2027
5	ПП-05	Контроль здоров’я персоналу	01.03.2027
6	ПП-06	Поводження з харчовими та побутовими відходами	01.03.2027
7	ПП-07	Контроль шкідників	01.03.2027
8	ПП-08	Поводження з мийними та дезінфекційними засобами	01.03.2027
9	ПП-09	Оцінювання та контроль постачальника кейтерингових послуг	01.03.2027
10	ПП-10	Приймання готових страв, напоїв і фасованих продуктів	01.03.2027
11	ПП-11	Температурний контроль і розігрівання	01.03.2027
12	ПП-12	Запобігання перехресному забрудненню	01.03.2027
13	ПП-13	Порціонування та видача готових страв	01.03.2027
14	ПП-14	Миття столового посуду та інвентарю	01.03.2027
15	ПП-15	Простежуваність партій та документації	01.03.2027
16	ПП-16	Управління невідповідною продукцією	01.03.2027
17	ПП-17	Відкликання та вилучення небезпечної продукції	01.03.2027
18	ПП-18	Алергени та спеціальні дієтичні потреби	01.03.2027
19	ПП-19	Навчання та перевірка знань персоналу	01.03.2027
20	ПП-20	Дії в аварійних ситуаціях	01.03.2027

Дата затвердження: 30.08.2026

Дата наступного планового перегляду: 01.03.2027