



**НОВОМИРГОРОДСЬКИЙ ЛІЦЕЙ №3
НОВОМИРГОРОДСЬКА МІСЬКА РАДА
КІРОВОГРАДСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**НАКАЗ
м.Новомиргород**

від 04 жовтня 2022 року

№-77-О

Про впровадження системи аналізу
небезпечних чинників та критичних
точок контролю (ХАССП) у
Новомиргородському ліцеї №3,
Петроострівській філії та
Пурпурівському ДНЗ.

На виконання Законів України «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 року №590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»

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 вищезазначеного,

НАКАЗУЮ :

1.Для розробки та впровадження системи НАССР у навчальному закладі створити робочу групу у складі :

Голова(координатор) групи – **Флорія Г.І.** – заступник директора з ЗДВГР ;
Секретар групи НАССР – **Садимакіна Н.Р.** – інспектор з охорони праці.

Члени групи : **Ситник Л.Н.** – комірник
Новікова О.М. – сестра медична

Чернявська О.Д. – кухар
Фурашова С.А. - кухар
Ковбасюк Н.М.- кухар Пурпурівського ДНЗ
Войтов В.А. – кухар Петроострівської філії

2.Робочій групі НАССР :

2.1. Продовжувати та впроваджувати в – Новомиргородському ліцеї №3 ,
Петроострівській філії та Пурпурівському ДНЗ систему НАССР.

(лютий – червень 2023 року)

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

(лютий-червень2023 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)

(лютий-березень)

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.Контроль за виконанням наказу залишаю за собою .

Директор НВО

Т.Свистунова

З наказом ознайомлені:

Г.Флоря
Н.Садимакіна
Л.Ситник
О.Новікова
О.Чернявська
С.Фурашова
В.Сидоренко
А.Хомич
Н.Ковбасюк
В.Войтова