

ПОЛОЖЕННЯ
про систему НАССР у Запорізькій спеціалізованій школі фізичної
культури І-ІІІ ступенів № 18 Запорізької міської ради
(модель організації харчування: «кейтеринг»)

І. Загальні положення

1. Це Положення визначає порядок функціонування та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР — аналіз небезпечних факторів та контрольні критичні точки) у Запорізькій спеціалізованій школі фізичної культури І-ІІІ ступенів № 18 Запорізької міської ради (далі — заклад освіти).

2. Положення розроблене відповідно до:

2.1. Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;

2.2. Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»;

2.3. 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»;

2.4. 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 НАССР»;

2.4. Наказу МОЗ України від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» (із змінами).

3. Заклад освіти не здійснює самостійного приготування їжі, а отримує готову кулінарну продукцію від оператора ринку кейтерингу (ТОВ «ДВ КОМПАНІ»).

4. Сфера та межі застосування системи НАССР: межі системи в закладі освіти охоплюють етапи від вхідного контролю, прийому готових страв, бракеражу, короткочасного зберігання, видачі й споживання їжі здобувачами освіти (у їдальні, буфеті чи укритті під час повітряної тривоги) до утилізації відходів та санітарної обробки приміщень і обладнання.

ІІ. Організаційна структура та робоча група НАССР

1. Для розробки, впровадження, функціонування та систематичного перегляду системи НАССР наказом керівника закладу освіти створюється Робоча група НАССР.

2. Склад Робочої групи НАССР ЗСШФК № 18:

Голова робочої групи: заступник директора з навчально-виховної роботи – Катерина ГРИЦЮК;

Секретар робочої групи: вчитель англійської мови – Ольга МОНТРЕН;

Члени робочої групи:

- медична сестра – Лідія ЦАП;
- соціальний педагог – Ольга ДЕРКАЧ;
- завідувач господарством – Юрій НЕДОЛУГА

3.Обов'язки та повноваження відповідальних осіб:

Голова робочої групи: розробляє та подає на затвердження програму передумов і план НАССР, організовує роботу групи, проводить засідання не рідше ніж 1 раз на рік (або невідкладно у разі зміни оператора кейтерингу чи нормативних вимог).

Сестра медична: здійснює щоденний вхідний контроль готової продукції, вимірює температуру страв, проводить вхідний бракераж, контролює супровідні документи (ТТН, якісні посвідчення), відбирає добові проби та веде обов'язкову документацію (Бракеражний журнал, Журнал здоров'я тощо).

Завідуючий господарством: відповідає за санітарний стан приміщень, наявність і зберігання мийних та дезінфікуючих засобів, функціонування обладнання, тест-контроль і поводження з відходами.

Соціальний педагог: бере участь у громадському контролі, моніторингу умов видачі та споживання їжі учнями, організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами.

III. Програма передумов НАССР

Програма передумов охоплює базові санітарно-гігієнічні та організаційні умови, необхідні для запобігання забрудненню готових страв.

1. Вимоги до приміщень та обладнання

- Зона прийому, видачі та споживання їжі утримується в чистоті, захищена від проникнення шкідників, має належну вентиляцію та освітлення.
- Поверхні столів та обладнання виготовлені з матеріалів, придатних для миття та дезінфекції.
- Для дотримання гігієни встановлено умивальники, забезпечені рідким милом, паперовими рушниками або автоматичними сушарками, або антисептиками для рук.

2. Гігієна персоналу

- Персонал, залучений до прийому, порціонування та видачі їжі, проходить обов'язкові попередні/періодичні медичні огляди з наявністю особових медичних книжок.
- Щоденно перед початком зміни проводиться огляд здоров'я персоналу із занесенням даних до журналу здоров'я.
- Персонал працює у чистому спецодязі (халат/кітель, головний убір, що повністю закриває волосся, одноразові рукавички). Вихід у спецодязі за межі приміщень, призначених для організації харчування або до туалету заборонений.
- Забороняється носіння будь-яких прикрас (годинники, каблучки) та зберігання особистих речей у зоні видачі їжі.

3. Прибирання, миття та дезінфекція

3.1. Для прибирання використовуються дезінфікуючі засоби, які зареєстровані та дозволені МОЗ України для застосування в закладах освіти.

3.2. Зберігання мийних засобів здійснюється в оригінальній упаковці у закритих шафах/приміщеннях, недоступних для дітей.

3.3. Прибиральний інвентар промарковано («Для обробки підлоги», «Для обробки поверхонь» тощо) та зберігається роздільно.

3.4. Обідні столи дезінфікуються після кожного потоку харчування дітей, загальне прибирання здійснюється щодня, а генеральне прибирання — 1 раз на тиждень.

4. Поводження з відходами

Всі контейнери для відходів промарковані: «Харчові відходи».

Всередині використовуються одноразові поліетиленові пакети.

Винесення відходів з приміщення здійснюється після кожного потоку харчування дітей.

Накопичення та залишення відходів на ніч у приміщенні їдальні/буфету чи укриття суворо заборонено.

5. Простежуваність та управління постачанням

Кожна партія готових страв супроводжується ТТН, актом приймання-передачі та документами, які підтверджують безпечність та якість (якісні посвідчення, декларації).

Документація зберігається у закладі освіти для забезпечення ланцюжка простежуваності «від оператора кейтерингу до учня».

IV. План НАССР та аналіз небезпечних факторів

1. Категорії небезпечних факторів

Біологічні (мікробіологічні): розмноження патогенних бактерій (*Salmonella spp.*, *Staphylococcus aureus*, *E. coli*) через порушення температурного режиму доставки/зберігання або затримку видачі.

Фізичні: потрапляння сторонніх предметів (пил, фрагменти упаковки, волосся) під час порціонування чи видачі.

Хімічні: залишки дезінфікуючих засобів на поверхнях столів або наявність незадекларованих алергенів.

2. Матриця плану НАССР (критичні контрольні точки та точки контролю)

Етап технологічного процесу	Небезпечний фактор	Заходи контролю та параметри (Граничні межі)	Моніторинг (Що, Як, Як часто, Хто)	Коригувальні дії	Записи (Документування)

1. Прийом готових страв від кейтерингу (ККТ-1)	Біологічний: ріст мікроорганізмів через порушення температури чи затримку в дорозі.	Вимірювання температури голчастим термометром та перевірка пломб/контейнерів. Межі: Гарячі страви — не нижче +60...+65 °С. Холодні/салати — +2...+8 °С. Час у дорозі — до 2 годин.	Що: температура страв, ТТН. Як: голчастим термометром, візуально. Коли: щоразу при доставці. Хто: медична сестра.	Не приймати партію (або окрему страву) зі складанням акта про невідповідність; термінова вимога заміни їжі постачальником	Журнал бракеражу готової продукції, акт про невідповідність.
2. Вхідний бракераж та відбір добових проб (точка контролю - КР)	Біологічний Органолептичні відхилення: вживання неякісної їжі; відсутність контрольного зразка.	Органолептична оцінка страв. Відбір добової проби (1 порція, не менше 50–100 г / 250 г у стерильний посуд). Зберігання 24–48 год при t +2...+6 °С.	Що: якість страви, наявність проби. Як: органолептично, перевірка маркування. Коли: перед кожною видачею. Хто: бракеражна комісія / медсестра.	Заборона видачі страв дітям у разі відхилень. Повторний відбір проби.	Журнал бракеражу готової продукції.
3. Тимчасове зберігання / підігрів до видачі (Програма-передумова)	Біологічний: перебування їжі в «небезпечній зоні» (+10...+60 °С).	Використання термошаф/м'якотермітів (не нижче +65 °С) або холодильників (+2...+6 °С). Не більше 30 хв від розкриття контейнера до споживання. Одноразовий швидкий розігрів за потреби —	Що: температура обладнання та час. Як: термометром Коли: перед видачею / кожні 30 хв. Хто: медсестра / відповідальний за видачу.	При збої обладнання — негайна реалізація або утилізація продукції. При повторному охолодженні — заборона повторного розігріву більше 1 разу.	Журнал температурного режиму обладнання.

		до $\geq +75$ °C у товщі.			
4. Видача та споживання їжі (Програма-передумов)	Фізичний, біологічний: вторинне забруднення від рук, спецодягу чи інвентарю.	Використання спецодягу, рукавичок, дезінфекція столів, використання чистого/одноразового посуду.	Що: санітарний стан, гігієна. Як: візуальний контроль. Коли: постійно під час видачі. Хто: медсестра / роздавальний персонал.	Зупинка видачі, заміна інвентарю/рукавичок, повторна обробка поверхонь.	Журнал контролю санітарного стану.

V. Організація харчування дітей з особливими дієтичними потребами та управління алергенами

1. Реєстр та медичні підстави: індивідуальне харчування організовується на підставі медичної довідки від сімейного лікаря/педіатра із зазначенням діагнозу та переліку заборонених продуктів. Сестра медична веде реєстр дітей з особливими дієтичними потребами та офіційно передає дані оператору кейтерингу.

2. Маркування та індивідуальне пакування:

2.1. У щоденному меню зазначаються алергени відповідно до переліку 14 основних груп (глютен, лактоза, яйця, горіхи тощо).

2.2. Страви для дітей з алергією пакуються кейтеринговою компанією в окремі герметичні контейнери з індивідуальним маркуванням (П.І.Б. дитини, клас, назва страви).

3. Запобігання контамінації у закладі:

3.1. Індивідуальні контейнери приймаються та видаються в першу чергу.

3.2. Для порціонування використовується окремий промаркований інвентар, а працівник обов'язково змінює одноразові рукавички.

3.3. Обмін їжею між дітьми за обідніми столами категорично заборонено.

4. Реагування на алергічну реакцію: у разі виникнення анафілаксії чи гострої алергічної реакції відповідальні особи негайно припиняють споживання їжі дитиною, викликають швидку медичну допомогу (103), ізолюють залишки страви для експертизи та складають Акт про надзвичайну подію.

VI. Особливості організації харчування в умовах укриття (під час повітряної тривоги)

1. Перенесення та герметизація: їжа переноситься в укриття виключно у щільно закритих ізотермічних контейнерах, що зберігають необхідну температуру. Індивідуальні порції для дітей з алергією переносяться в першу чергу у спеціальному промаркованому контейнері.

2. Забезпечення гігієни: разом із їжею в укриття доставляється комплект одноразового посуду, паперові серветки.

3. Обробка та відходи: поверхні столів в укритті перед видачею їжі обробляються розчином. Після прийому їжі всі залишки та використаний одноразовий посуд збираються у баки з поліетиленовими пакетами, які після відбою повітряної тривоги негайно виносяться до контейнерів ТПВ на території школи.

VII. Документація системи НАССР

Для підтвердження ефективного функціонування системи НАССР у ЗСШФК №18 ведеться та зберігається такий обов'язковий пакет документів:

1. Наказ керівника про створення робочої групи НАССР та затвердження відповідальних осіб.
2. Договір з кейтеринговою компанією ТОВ «ДВ КОМПАНІ» з визначеними зонами відповідальності.
3. Положення про НАССР, програма передумов, план НАССР та схема функціонування.
4. Журнал бракеражу готової продукції (щоденна фіксація температури, органолептики та якості страв при прийомі).
5. Журнал бракеражу сирової продукції
6. Журнал здоров'я працівників.
7. Лист контролю температурного режиму холодильного обладнання / термошаф.
8. Графік обліку прибирання та дезінфекції
9. Затверджене 4-тижневе меню та супровідна документація на кожну партію (ТТН, якісні посвідчення).
10. Акти про невідповідність/рекламаційні акти (у разі порушень з боку постачальника).

VIII. Контроль та відповідальність

1. Внутрішній щоденний контроль за дотриманням вимог НАССР здійснюють члени Робочої групи НАССР та медична сестра закладу.
2. Систематичний аудит функціонування системи НАССР проводиться Робочою групою не рідше одного разу на рік.
3. Повна відповідальність за створення умов, впровадження та забезпечення функціонування системи НАССР у Запорізькій спеціалізованій школі фізичної культури №18 Запорізької міської ради покладається на директора школи та відповідальних осіб, призначених відповідним наказом.