

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

Новомиргородського ліцею №3

Т. Свистунова

« 01 » вересня 2023 року

План навчання
членів робочої групи НАССР
(працівників харчоблоку)
Новомиргородського ліцею №3
на 2023 – 2024 н.р.

№ п\п	Тема навчання	Категорія працівників	Термін опрацювання матеріалу	Відповідальна особа за проведення навчання
1	Гігієнічні вимоги про організацію харчування в навчальному закладі. Основні аспекти НАССР. Визначення КТ. Складання опису продуктів.	Група НАССР	Вересень	
2	Опрацювання рекомендаційних вимог до гігієни персоналу харчоблоку. Особиста гігієна та метод ефективного миття рук.	Кухар, підсобний працівник	Вересень	
3	Вимоги санітарного законодавства до закладів освіти.	Група НАССР	Жовтень	
4	Методи ефективного очищення та дезінфекції. Контроль шкідників-профілактичні заходи	Кухар, підсобний працівник	Жовтень	
5	Правила проведення внутрішнього аудиту.	Група НАССР	Листопад	
6	Технологія приготування безпечних харчових продуктів та практика з поводження, включаючи заходи зі зменшення ризику перехресного забруднення.	Кухар, підсобний працівник	Листопад	
7	Простежуваність. Основні аспекти простежуваності	Група НАССР	Грудень	
8	Опрацювання Загальних положень щодо впровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю в критичних точках в закладах освіти, згідно методичних настанов, затверджених наказом Міністерства розвитку економіки та сільського господарства України від 17.11.2020 № 2347, у редакції наказу від 01.12.2020р. №2489	Група НАССР	Січень	

9	Опрацювання Рекомендацій щодо впровадження програм – передумов системи НАССР у закладах освіти. Планування виробничих допоміжних та побутових приміщень. Види забруднень. Зони харчоблоку. Маркування	Група НАССР	Лютий	
10	Основні аспекти безпечності харчових продуктів. Причини та запобігання харчовому отруєнню. Зберігання харчових продуктів і важливість дотримання температурного режиму. Розморожування.	Кухар, підсобний працівник	Лютий	
11	Опрацювання програм- передумов запобігання появі небезпечних факторів у харчовому продукті шляхом забезпечення належної чистоти поверхонь, приміщень, комунікацій	Група НАССР, Кухар, підсобний працівник	Березень	.
12	Опрацювання програм- передумов запобігання появі небезпечних факторів у харчовому продукті чи виробничому середовищі шляхом підтримання належного стану приміщень, забезпечення правильної роботи обладнання (холодильники, термометри тощо)	Група НАССР, Кухар, підсобний працівник	Квітень	
13	Опрацювання рекомендацій щодо вимог до управління відходами	Група НАССР, Кухар, підсобний працівник	Травень	
14	Опрацювання Методичних настанов щодо розроблення запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти щодо ведення документації між членами робочої групи НАССР(за додатками)	Група НАССР	Червень	