

УКРАЇНА
КИЇВСЬКА ОБЛАСТЬ
ГУМАНІТАРНИЙ ВІДДІЛ ВИКОНАВЧОГО КОМІТЕТУ
МИРОНІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ
МИРОНІВСЬКИЙ ЦЕНТР РОЗВИТКУ ДИТИНИ «ЗЕРНЯТКО»
МИРОНІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

вулиця Чкалова, 38 я, місто Миронівка, Обухівський район, Київська область, 08801
тел. 5-12-83 E-mail: mtsrd@ukr.net Код ЄДРПОУ 25302021

Н А К А З

01.08.2020 року

місто Миронівка

№ 30

**Про створення робочої
групи по розробці та впровадженню
принципів НАССР в закладі**

На виконання Законів України «Про освіту», «Про дошкільну освіту», «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 Мінагрополітики 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)».

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.

НАКАЗУЮ:

1. Для впровадження системи НАССР у Миронівському центрі розвитку дитини «Зернятко» створити групу у складі:

Голова групи: Галка Л.В. – директор МЦРД «Зернятко»

Секретар: Васечко С.В. - методист

Члени групи: Щербина С.М., - вихователь

Коваленко Т.В., заступник завідувача з господарства

Гук Л.В., сестра медична

Москалюк Н.О. - кухар

2. 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 прийнятного рівня або попередити їх появу для виготовлення безпечних харчових продуктів:

2.1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;

2.2. 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;

2.3. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро - та газопостачання, освітлення тощо;

2.4. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

2.5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);

2.6. Здоров'я та гігієна персоналу;

2.7. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;

2.8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби;

2.9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин;

2.10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;

2.11. Зберігання та транспортування;

2.12. Контроль за технологічними процесами;

2.13. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

До 10.09.2020

3. Групі НАССР:

3.1 Проаналізувати примірні двотижневі меню, меню розкладки та картки-розкладки з метою з'ясування поточності оброблення продуктів, технології приготування з урахуванням вимог Інструкцій з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом МОН, МОЗ від 17.04.2006 № 298/227

До 12.09.2020

3.2 Відповідно до наявних карток-розкладів описати головні страви

До 20.09.2020

3.3 Скласти блок-схему виробничих процесів

До 23.09.2020

3.4 Підтвердити блок-схему на місці: дати працівникам, які залучені в організації харчування

До 25.09.2020

3.5 Проаналізувати небезпечні чинники: від первинного приймання, зберігання, оброблення продуктів харчування чи продовольчої сировини до кінцевого споживання дітьми

До 28.09.2020

3.6 Визначити критичні точки контролю

- До 02.10.2020
- 3.7 Визначити, що необхідно робити, щоб усунути відхилення, що виникають
- До 18.10.2020
- 3.8 Встановити процедуру перевірки
- До 22.10.2020
4. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор МЦРД «Зернятко»

Л.В. ГАЛКА

З наказом ознайомлені:

Щербина С.М., - вихователь _____

Коваленко Т.В., заступник завідувача з господарства _____

Гук Л.В., сестра медична _____

Москалюк Н.О. - кухар _____