

Група № 1 – НАССР

[illegible]

Керівник групи –

Дата	Зміст заняття	Керівник
	Гігієнічні вимоги про організацію харчування в навчальному закладі. Основні аспекти HACCP. Визначення КТ. Складання опису продуктів.	
	Вимоги санітарного законодавства до закладів освіти.	
	Правила проведення внутрішнього аудиту.	
	Простежуваність. Основні аспекти простежуваності	
	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 Мінекономіки та сільського господарства України від 17.11.2020 № 2347, у редакції наказу від 01.12.2020р. №2489	
	Опрацювання Рекомендацій щодо впровадження програм – передумов системи HACCP у закладах освіти. Планування виробничих допоміжних та побутових приміщень. Види забруднень. Зони харчоблоку. Маркування	
	Опрацювання програм- передумов запобігання появі небезпечних факторів у харчовому продукті шляхом забезпечення належної чистоти поверхонь, приміщень, комунікацій	
	Опрацювання програм- передумов запобігання появі небезпечних факторів у харчовому продукті чи виробничому середовищі шляхом підтримання належного стану приміщень, забезпечення правильної роботи обладнання	
	Опрацювання рекомендацій щодо вимог до управління відходами	
	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 HACCP	

Група № 2 – кухар, підсобний працівник

[illegible]

Керівник групи –

[illegible]

ЖУРНАЛ ОБЛІКУ ЗАНЯТЬ
членів робочої групи НАССР
Семенівського ліцею №2