



КРОЛЕВЕЦЬКА МІСЬКА РАДА

**КРОЛЕВЕЦЬКИЙ ЛІЦЕЙ №2 ІМЕНІ М.О. ЛУКАША
КРОЛЕВЕЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ**

вул. Героїв України, 39, м. Кролевець, Конотопський район, Сумська область
тел. 8 (054 53) 9 57 74, email: krolevetska.sh2@ukr.net, код ЄДРПОУ 24010888

ПРОТОКОЛ № 10

22. 02. 2023

засідання робочої групи НАССР

Керівник групи НАССР: Олена ШКОЛА

Секретар групи НАССР: Тетяна ГУМЕНЮК

Присутні: Сніжна Л.Б. – сестра медична; Завірюха О.А. – комірник; Сомок Л.В. – завгосп; Вінніченко Н.М. – кухар; Малиш А.Г. – кухар.

Порядок денний:

1. Про ознайомлення з Програмою-передумовою щодо маркування харчових продуктів та про інформованості споживачів.(Доповідач Школа О.Д.).

2. Про заходи дотримання вимог щодо маркування харчових продуктів та проінформованості споживачів, які впроваджуються у закладі.(Доповідач: Сніжна Л.Б.).

1.СЛУХАЛИ:

Школу О.Д., керівника групи НАССР, яка розповіла про мету дотримання вимог Програми-передумови щодо маркування харчових продуктів та проінформованості споживачів.

УХВАЛИЛИ:

1.Прийняти за основу розроблену Програму-передумову щодо маркування харчових продуктів та проінформованості споживачів.

2.СЛУХАЛИ:

Сніжну Л.Б., сестру медичну, про заходи дотримання вимог щодо маркування харчових продуктів та проінформованості споживачів, які впроваджуються у закладі.

УХВАЛИЛИ:

1.Дотримуватись та виконувати вимоги статті №39 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» щодо вимог до маркування харчових продуктів.

2.Проводити належну ідентифікацію партій харчових продуктів (супровідна документація)

3.Забезпечити належне маркування харчових продуктів(склад продукту, термін зберігання) (додаток 2)

Керівник групи НАССР

Олена ШКОЛА

Секретар

Тетяна ГУМЕНЮК

МЕТА ТА СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

- 1.1 Програма-передумова розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності харчоблоку Крелевецької ЗОШ I-III ст.№2 ім. М.О.Лукаша та реалізації вимог стандартів НАССР.
- 1.2 Програма-передумова системи НАССР щодо маркування харчових продуктів передбачає інформування споживачів передбачає надання споживачам інформації про харчові продукти.
- 1.3 Програма-передумова враховує потенційні джерела зараження, описує заходи, направлені на усунення або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктів до прийняттого рівня шляхом належного планування та організації потоків руху.
- 1.4 Положення програми-передумови є обов'язковими для ознайомлення та виконання співробітниками всіх структурних підрозділів Суб'єкта господарювання.
- 1.5 Локальну відповідальність за усунення або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктів в структурних підрозділах Суб'єкта господарювання, несуть керівники підрозділів.
- 1.6 Загальну відповідальність за усунення або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктів до прийняттого рівня шляхом належного планування та організації потоків руху у Суб'єкта господарювання покладено на керівника групи безпеки.

2. ПРИЙНЯТІ СКОРОЧЕННЯ

Абревіатура/скорочення	Розшифровка
Суб'єкт господарювання	Крелевецька ЗОШ I-III ст.№2 ім.М.О.Лукаша
ПП	Програма-передумова - базові умови і діяльність (що відносяться до безпеки харчових продуктів)необхідні для підтримки гігієни навколишнього середовища по всьому харчовому ланцюгу, прийнятною для виробництва, обігу та постачання безпечних кінцевих продуктів і безпечних харчових продуктів для вживання людиною
НАССР	Система аналізу ризиків і критичні контрольні точки (англійська абревіатура – Hazard Analysis and Critical Control Point)
Група безпеки харчових продуктів	Робоча група по розробці та забезпеченню функціонування системи управління безпеки харчових продуктів (група безпеки харчових продуктів)
ХП	Харчовий продукт
НЧ	Небезпечні чинники - біологічні, хімічні або фізичні речовини в харчовому продукті, або стан харчового продукту, який потенційно здатний спричинити негативний вплив на здоров'я
Б, Ф, Х	Біологічні, фізичні, хімічні небезпечні чинники

. Опис процедур щодо маркування харчових продуктів та інформування споживачів, направлені на надання споживачам інформації про харчові продукти з метою забезпечення високого рівня захисту їх здоров'я при прийманні.

3.1. Виконання вимог щодо наявності обов'язкової інформації про харчові продукти забезпечено в ході здійснення вхідного контролю:

3.1.1. Приймаються фасовані харчові продукти в упаковці виробника та нефасовані харчові продукти з наявністю обов'язкової інформації на них у вигляді маркування від виробника.

3.1.2. Бракеражна комісія при прийманні фасованих харчових продуктів контролює наявність етикеток, на яких зазначена необхідна інформація: назва харчового продукту; перелік інгредієнтів; кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання; мінімальний термін придатності або дата "вжити до"; будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання; найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, країна походження або місце походження; інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту; інформація про поживну цінність харчового продукту, які прикріплені до них у відповідності до супровідних документів (товаро-транспортних накладних), які надаються під час доставки.

3.1.3. При прийманні нефасованих харчових продуктів перевіряють наявність маркування, його зміст та відповідність супровідним документам, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються, термін реалізації і час виготовлення позначаються у годинах).

3.1.4. Факт прийому харчових продуктів фіксується в Журналі бракеражу сирової продукції (Ж-11) та Книзі складського обліку (Ф-08) із зазначенням інформації у відповідності до маркування виробника та/або етикетки та супровідних документів (товаро-транспортних накладних), які надаються під час доставки.

3.1.5. При встановленні невідповідності будь-якого продукту комісією з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини складається акт бракеражу у 3-х примірниках, а продукція разом із актом повертається постачальнику. За результатами повернення надсилається претензійний лист постачальнику, копії цього листа - до управління освіти (у листі вказуються вага продуктів, наводяться відомості щодо невідповідності, до листа обов'язково додається акт бракеражу).

3.1.6. Процес приймання документується в: 1. Наказ керівника (про затвердження складу бракеражної комісії); 2. Журнал бракеражу сирової продукції (Ж-11); 3. Акт бракеражу; 4. Претензійний лист; 5. Книга складського обліку (Ф-08).

3.1.7. Відповідальні особи: Бракеражна комісія (медпрацівник, комірник (завгосп), кухар), керівник закладу.

3.2. В ході здійснення вхідного контролю обов'язково контролюється:

3.2.1. Надходження харчових продуктів за переліком, призначених для споживання дітьми;

.Виконання вимог щодо:

3.2.2.1. Попереднього щомісячного замовлення комірником відповідно до примірного двотижневого меню на продукти до суб'єктів підприємницької діяльності, постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини (дрібнооптова база, споживча кооперація, плодоовочева база, фірма, приватні підприємці тощо);

3.2.2.2. Надання заявок один раз у 2-3 дні на продукти, копії заявок - у керівника закладу з відміткою про їх виконання;

3.2.2.3. Контроль дотримання графіку завою продуктів харчування і продовольчої сировини;

3.2.2.4. Контроль наявності інформації на маркуванні виробника у відповідності до вимог.

3.3. У разі виникнення невідповідності:

3.3.1. Доповісти керівнику закладу;

3.3.2. Провести заходи щодо корегування графіку завою з постачальниками;

3.3.3. Зробити запис у Журнал заявок на продукти (Ф-06);

3.3.4. Відповідальним привести у відповідність до вимог;

3.3.5. Здійснити контроль виконання щодо усунення невідповідності та зробити запис в журнал заявок на продукти (Ф-06) про виконання.

3.4. Медичний працівник контролює наявність та ведення документації: Журнал бракеражу сирової продукції (Ж-11); Книга складського обліку (Ф-08); Журнал заявок на продукти (Ф-06).

3.5. Відповідальними виконавцями є: Керівник закладу, медична сестра, або відповідальна особа (призначена наказом), комірник (зав. виробництвом, старший кухар).

4. При забезпеченні контролю щодо використання харчових продуктів, згідно інформації на маркуванні від виробника, враховується:

1) відповідність назви харчового продукту переліку харчових продуктів, призначених для споживання дітьми;

2) перелік інгредієнтів повинен відповідати переліку інгредієнтів в харчових продуктах, призначених для споживання дітьми, враховуючи алергени;

3) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";

4) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання;

5) інформація про поживну цінність харчового продукту.

5. При організації харчування дітей передбачено надання свідомого вибору з метою забезпечення високого рівня захисту їх здоров'я шляхом:

5.1. Отримання заяви від батьків з повідомленням про обмеження харчових продуктів чи інгредієнтів, які завдають шкоду здоров'ю дитині (алергени);

5.2. Проведення бесіди з батьками під час приймання дитини до закладу;

5.3. Контроль з боку медпрацівника закладу за результатами медичних оглядів дітей.

6. При виявленні дитини з індивідуальними особливостями, вихователю (помічнику вихователя) доповісти медичній сестрі закладу.

Медичній сестрі відкоригувати харчування дитини, доповісти лікарю для врахування під час наступного медичного огляду. Внести дані у медичну карту дитини Відповідальні виконавці: Керівник закладу, медична сестра, або відповідальна особа (призначена наказом), лікар, вихователь, помічник вихователя

7. Для інформування батьків та їх контролю меню, щодня обов'язково розміщують:

7.1. В інформаційних куточках в групових меню (назви страв) із зазначенням виходу страв та їх складом із зазначенням алергенів;

7.2. Поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку графік видачі їжі та денне меню із зазначенням виходу кожної страви, яке завірено керівником і медичним працівником закладу;

7.3. Перед харчоблоком і в групах повинні бути вивішені таблиці, в яких визначається об'єм порції, що мають отримати діти кожної з вікових груп.

7.4. З метою контролю виконання вимог: Медичній сестрі провести навчання з персоналом; у разі виявленні невідповідностей контролювати виконання до усунення невідповідності.

7.5. Документування здійснюється шляхом занесення записів в: Журнал гігієнічного навчання (Ж-08); Таблиця з об'ємом порції для кожної з вікових груп; Меню з зазначенням складу, в т.ч. алергенів

7.6. Відповідальні виконавці: Керівник закладу, медична сестра, або відповідальна особа (призначена наказом),

8. Здійснюється контроль за станом здоров'я дітей:

8.1. Лікар призначає індивідуальне харчування і дієтхарчування для дітей диспансерної групи;

8.2. За результатами медичного огляду – дані вносяться в медичні карти дітей та складаються списки таких дітей на дієтхарчування;

8.3. Дієтичне харчування передбачає зміну технології приготування страв (готуються тушковані, варені, протерті страви, або заміну на інші страви).

8.4. З метою контролю виконання вимог: при виявленні невідповідності Медичній сестрі контролювати виконання до усунення; провести навчання з персоналом.

8.5. Документування здійснюється шляхом занесення записів в: Медичну картку дитини та Списки дітей на дієхарчуванні; записи в Журналі гігієнічного навчання (Ж-08).

8.6. Відповідальні виконавці: Керівник закладу, медична сестра, або відповідальна особа (призначена наказом), лікар.

