

**План впровадження принципів НАССР
в харчоблоці КЗ «Зозулинецька гімназія»**

№	Етап впровадження принципів НАССР	Заходи по впровадженню системи НАССР	Терміни виконання (затвердження)	Відповідальна особа
1	Політика у сфері безпечності харчових продуктів в харчоблоці КЗ «Зозулинецька гімназія»	1. Визначення і документування політики щодо безпечності харчової продукції. 2. Визначення сфери застосування системи НАССР.		Директор гімназії Яремчук М.П.
2	Створення робочої групи НАССР.	1. Підписання Наказу про створення робочої групи НАССР. 2. Розробка та затвердження робочих інструкцій.		Керівник групи НАССР Яремчук М.П.
3	Підготовка інформації для розробки системи НАССР.	- Збір інформації щодо асортименту продукції, що виготовляється (меню). - Розробка описів сировини, та готових страв/напоїв на базі Технологічних карт.		Благодир О.В., кухар, Буренко Т.Г., сестра медична
		- Вибір технологічних процесів виробництва для забезпечення безпечності харчової продукції. - Вибір послідовності і поточності технологічних процесів з метою виключення забруднення сировини та харчової продукції.		Члени групи НАССР
		- Проведення контролю за продовольчою сировиною, що використовується при приготуванні (збір інформації щодо закупівлі сировини та вхідного контролю).		Члени групи НАССР
		- Проведення контролю за функціонуванням технологічного обладнання (збір інформації щодо обладнання та інвентарю, що використовується).		Члени групи НАССР
		- Забезпечення документування інформації про контрольовані етапи		Члени групи НАССР

№	Етап впровадження принципів НАССР	Заходи по впровадженню системи НАССР	Терміни виконання (затвердження)	Відповідальна особа
		технологічних операцій і результати контролю харчової продукції (збір інформації про наявні журнали та форми контролю процесів).		
		- Дотримання умов зберігання харчової продукції (збір інформації щодо умов зберігання продукції на потужностях).		Члени групи НАССР
		- Підтримка виробничих приміщень, технологічного обладнання, інвентарю в належному стані (збір інформації щодо процедур прибирання та санітарної обробки). - Визначення методів проведення та встановлення періодичності прибирання, миття, дезінфекції, дератизації/дезінсекції приміщень, обладнання, інвентарю.		Члени групи НАССР
		- Забезпечення дотримання працівниками правил особистої гігієни (збір інформації щодо здоров'я та гігієни персоналу).		Члени групи НАССР
		- Простежуваність харчової продукції (збір інформації щодо маркування продукції на потужностях).		Члени групи НАССР
4	Підготовка блок-схем технологічних процесів	1. Розробка блок-схем технологічних процесів та їх затвердження.		Члени групи НАССР
5	Ідентифікація небезпечних факторів	1. Виявлення потенційних небезпечних факторів на харчоблоці (біологічних, хімічних, фізичних).		Члени групи НАССР
6	Визначення критичних контрольних точок	1. Аналіз виявлених потенційних небезпечних факторів та визначення ККТ.		Члени групи НАССР
7	Встановлення критичних меж	1. Встановлення максимального або		Члени групи НАССР

№	Етап впровадження принципів НАССР	Заходи по впровадженню системи НАССР	Терміни виконання (затвердження)	Відповідальн а особа
	для кожної ККТ	мінімального значення, за межі якого не повинні виходити біологічні, хімічні, фізичні параметри, які контролюють ККТ.		
8	Розробка системи моніторингу для кожної ККТ	1. Розробка системи моніторингу для проведення в плановому порядку спостережень і вимірювань, необхідних для своєчасного виявлення порушень критичних меж.		Члени групи НАССР
9	Розробка коригувальних дій	1. Перевірка вимірювань, проведення додаткових лабораторних випробувань, налагодження обладнання харчоблоку, ізоляція, переробка і утилізація невідповідної продукції тощо.		Члени групи НАССР
10	Впровадження політики щодо безпеки харчової продукції	1. Виконання вимог до безпеки харчової продукції.		Усі працівники харчоблоку Благодир О.В., Дорожинська С.І., Дишлюк Н.В.