



УКРАЇНА
ОЛЬГІНСЬКА СЕЛИЩНА РАДА
ВОЛНОВАСЬКОГО РАЙОНУ
ДОНЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ
МИКОЛАЇВСЬКА ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА I-III ступенів
НАКАЗ
Миколаївка №1

04.01.2021р

Про впровадження і застосування
постійно діючих процедур,
заснованих на принципах НАССР

На виконання Законів України «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 Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 року №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. Виходячи з вищезазначеного,

НАКАЗУЮ:

1. Для розробки та впровадження системи НАССР у навчальному закладі створити робочу групу у складі :

Голова(координатор) групи –Грибова І.О –заступник директора з ВР

Секретар групи НАССР – Дяговець Т.О. – діловод

Члени групи : Кулик В.Д – заступник директора з НВР

Шкурко Ю.С. – сестра медична

Бездольна Л.В – кухар

Бездольний І.М – завгосп

Литвиненко О.А.- учитель інформатики та хімії(член
бракеражної комісії).

2.Робочій групі НАССР :

2.1. Розробити та впровадити у Миколаївській ЗОШ I-III ступенів систему НАССР.
(лютий – квітень 2021 року)

2.2. Підготувати пакет офіційних документів з вимогами щодо безпеки та якості харчових продуктів, розробити необхідні форми відсутньої документації та забезпечити ними заклад.

(лютий-квітень 2021 року)

2.3. Забезпечити надійне і достовірне функціонування системи НАССР і проводити регулярну роботу по впровадженню відповідних форм документування, яка підтверджує функціонування системи НАССР.

(постійно)

2.4. Затвердити функції робочої групи НАССР в навчальному закладі і робочий план розподілом обов'язків між членами робочої групи.(додається)

(лютий-квітень)

2.5. Робочій групі НАССР проводити аналіз безпеки і якості продукції, що готується в харчоблоці навчального закладу , ефективності системи НАССР

(постійно)

2.6. 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 прийняттого рівня або попередити їх появу для виготовлення безпечних харчових продуктів(програми-передумови, які мають охоплювати процеси системи НАССР :

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

2.6.2. 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;

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

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

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

2.6.6. Здоров'я та гігієна персоналу;

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

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

2.6.9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин;

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

2.6.11.Зберігання та транспортування;

2.6.12. Контроль за технологічними процесами;

2.6.13. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

(Пункти 2.6.1.-2.6.13. Постійно)

3. Литвиненко О.А. розмістити даний наказ на сайті навчального закладу .

4.Контроль за виконанням наказу залишаю за собою .

Директор школи:



С.Є. Массалов