

**ВІДДІЛ ОСВІТИ ВИКОНАВЧИХ ОРГАНІВ
ДРОГОБИЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
ГІМНАЗІЯ №10 ІМЕНІ ЄВГЕНА КОНОВАЛЬЦЯ**
вул. С.Коновальця, 11, м. Дрогобич, Львівська обл., Україна, 82106,
тел.:(03244)417384, e-mail: drogobych_vo.school10@ukr.net

НАКАЗ

22.02.2022

Дрогобич

№ 01-07/20-о

**Про впровадження системи аналізу
небезпечних чинників та критичних точок
контролю (НАССР) у гімназії**

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 поведінки з харчовими продуктами. Виходячи з вищезазначеного,

НАКАЗУЮ :

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

Голова (координатор) групи – *Ельчанінова І.П.* –заступник директора з НВР
Секретар групи НАССР – *Пацьорко Л.С.* – секретар

Члени групи : - *Басараб Г.Б.* – завідувач господарства

- *Приріз Н.* – медична сестра

- *Соляник І.* – кухар

- *Охендушкевич А.В.* – приватний підприємець, надавач

послуги з гарячого харчування

2.Робочій групі НАССР :

2.1. З 23.02.2022р. впровадити в гімназії №10 імені Євгена Коновальця систему НАССР.

2.2.До 23.02.2022р. підготувати пакет офіційних документів з вимогами щодо безпеки та якості харчових продуктів, розробити необхідні форми відсутньої документації та забезпечити ними гімназію.

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. Проводити аналіз безпеки і якості продукції, що готується в харчоблоці гімназії, ефективності системи НАССР. (постійно)

2.5. 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.

3. Робочій групі НАССР в гімназії, з урахуванням своїх знань та досвіду, враховувати програми-передумови, які мають охоплювати процеси системи НАССР:

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

3.2. 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;

3.3. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електропостачання, освітлення тощо;

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

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

3.6. Здоров'я та гігієна персоналу;

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

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

3.9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин;

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

3.11. Зберігання та транспортування;

3.12. Контроль за технологічними процесами;

3.13. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

(Пункти 2.6.1.-2.6.13. Постійно)

4. Бандурі Г.Я. розмістити даний наказ на сайті навчального закладу .

5. Відповідальність за виконання даного наказу покласти на керівника групи Єльчанінову І.П., заступника директора гімназії.

6. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор гімназії:

Наталія ХАРИТОНОВА

З наказом ознайомлені:

Ірина ЄЛЬЧАНІНОВА

22.02.2022р.
дата

