

**ВІДДІЛ ОСВІТИ ВИКОНАВЧИХ ОРГАНІВ  
ДРОГОБИЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ  
ГІМНАЗІЯ № 10 ІМЕНІ ЄВГЕНА КОНОВАЛЬЦЯ**

82100 м.Дрогобич вул.Коновальця 11  
e-mail: drogobych\_vo.school10@ukr.ne

**НАКАЗ**

31.08.2021р.

Дрогобич

№107-ОД

**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 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 – *Єльчанінова І.П.* – заступник директора гімназії

Секретар групи НАССР – *Пацьорко Л.С.* – секретар

Члени групи :

- *Басараб Г.Б.* – завідувач господарства

- *Приріз Н.* – сестра медична

- *Соляник І.* – кухар

- *Охендушкевич А.В.* – приватний підприємець,  
надавач послуги з гарячого харчування

**2.Робочій групі НАССР:**

2.1. Розробити та запровадити в гімназії №10 імені Євгена Коновальця систему НАССР.

(вересень – жовтень 2021 року)

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

(вересень – жовтень 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 гімназії і робочий план з розподілом обов'язків між членами робочої групи. (додається)

(вересень – жовтень 2021 року)

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

(постійно)

2.6. Групі НАССР в гімназії, 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, електропостачання, 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. **Петрицину О.І.** розмістити даний наказ на сайті навчального закладу .

4. Відповідальність за виконання даного наказу покласти на керівника групи заступника директора з НВР Єльчанінову І.П.

5. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою .

**Директор гімназії:**

**Наталія ХАРИТОНОВА**

**З наказом ознайомлено:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Ірина ЄЛЬЧАНІНОВА**

**Олексій ПЕТРИЦИН**

**Леся ПАЦЬОРКО**

**Наталія Приріз**

**Іванна СОЛЯНИК**

**Ганна БАСАРАБ**

**Андрій ОХЕНДУШКЕВИЧ**