

**ГАННІВСЬКА ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА І-ІІІ СТУПЕНІВ**

**ПЕТРІВСЬКОЇ СЕЛИЩНОЇ РАДИ ОЛЕКСАНДРІЙСЬКОГО РАЙОНУ**

**КІРОВОГРАДСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**НАКАЗ**

31.08.2021 № 20-аг

Про затвердження Інструкцій для харчоблоку

з упровадження системи НАССР

На виконання Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів», наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 р. № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» та з метою створення умов для застосування системи НАССР, яка дозволить контролювати усі небезпечні фактори, що можуть бути у харчовому продукті, дотримуватись гігієни у всьому харчовому ланцюгу, що необхідна для виробництва та постачання безпечних харчових продуктів для споживання дітьми, а також правил поводження з харчовими продуктами в закладі освіти,

**НАКАЗУЮ:**

1.Затвердити Інструкції для працівників харчоблоку з упровадження системи НАССР в Ганнівській загальноосвітній школі І-ІІІ ступенів, Володимирівській загальноосвітній школі ІІІ ступенів, філії Ганнівської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів, Іскрівської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів, філії Ганнівської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів:

- ІНСТРУКЦІЯ № 1- Щодо видалення відходів;

- ІНСТРУКЦІЯ № 2 - Щодо зняття і збереження добових проб;

**-** ІНСТРУКЦІЯ №3 - З дотримання питного режиму;

- ІНСТРУКЦІЯ № 4 - З прийому продуктів харчування та продовольчої сировини до закладу;

**-** ІНСТРУКЦІЯ №5 - З оцінки якості продуктів харчування та продовольчої сировини , що постачаються до закладу ;

**-** ІНСТРУКЦІЯ №6 - Щодо дій при встановленні недоброякісності будь-яких продуктів харчування та продовольчої сировини, що постачаються у заклад;

- ІНСТРУКЦІЯ №7 - Щодо продуктів харчування , заборонених для використання в закладі освіти;

**-** ІНСТРУКЦІЯ №8 - З дотримання поточності виробничого процесу на харчоблоці;

- ІНСТРУКЦІЯ №9 - З дотримання термінів та умов зберігання продуктів харчування та продовольчої сировини;

- ІНСТРУКЦІЯ №10 - З підготовки яєць і продуктів їхньої переробки до кулінарної теплової обробки;

-ІНСТРУКЦІЯ №11 - З виконання вимог до миття столового посуду;

**-** ІНСТРУКЦІЯ №12 - З бракеражу готової продукції;

-ІНСТРУКЦІЯ №13 - З дотримання вимог до обробки сировини та приготування страв;

- ІНСТРУКЦІЯ №14 - Щодо дотримання правил проведення прибирання харчоблоку;

- ІНСТРУКЦІЯ №15 - З дотримання вимог до миття кухонного посуду;

**-** ІНСТРУКЦІЯ № 16 - З дотримання вимог до миття рук персоналом харчоблоку;

- ІНСТРУКЦІЯ № 17 - З дотримання правил щодо миття та очищення овочів та фруктів;

- ІНСТРУКЦІЯ № 18 - З дотримання санітарних вимог до посуду та тари

**-** ІНСТРУКЦІЯ №19 - З дотримання санітарних вимог до інвентарю;

- ІНСТРУКЦІЯ № 20 - З дотримання санітарних вимог до обладнання;

- ІНСТРУКЦІЯ №21 З дотримання вимог до санітарного одягу та особистої гігієни персоналу;

- ІНСТРУКЦІЯ №22 - З використання мийних і дезінфікуючих засобів;

- ІНСТРУКЦІЯ № 23 - З проведення заходів по боротьбі з комахами та гризунами.

2. Відповідальному за харчування ДІГУРК І.Л., ХУДИК О.О., ЦАР А.В.

2.1.Ознайомити працівників харчоблоку з Інструкціями, що перераховані вище під підпис.

2.2.Видати на харчоблок копії Інструкцій.

2.3.Провести опитування та перевірку знань працівників харчоблоку змісту інструкцій.

2.4.Забезпечити контроль за виконанням інструкцій працівниками харчоблоку.

3. Кухарю ПЕТРИШИНІЙ А.А., РЕШЕТНІК В.П., УЖВІ І.І. та підсобному робітнику БОРИЧЕВСЬКІЙ Г.О., ПУШЦІ Н.В., ЯСИНСЬКІЙ А.А. для організації здорового і безпечного харчування дітей, забезпечити виконання всіх вище вказаних інструкцій. (щоденно)

4. Контроль за виконанням наказу залишити за собою.

Директор школи О. Канівець

З наказом ознайомились Г. Боричевська

І. Дігурко

А. Петришина

Н. Пушка