



УКРАЇНА
ЛОЩИНІВСЬКА ГІМНАЗІЯ
САФ'ЯНІВСЬКОЇ СІЛЬСЬКОЇ РАДИ
ІЗМАЇЛЬСЬКОГО РАЙОНУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ

НАКАЗ

01 вересня 2023 р.

№136

**Про створення робочої групи
по розробці та впровадженню
принципів НАССР в закладі освіти**

Відповідно до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів», з метою адаптації законодавства України до законодавства Європейського Союзу, на виконання наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України №590 від 01.10.2012 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства №429 від 17.10.2015, з метою розробки та впровадження в Лощинівській гімназії 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,

НАКАЗУЮ:

1. Організувати й призначити постійно діючу групу по розробці та впровадженню системи НАССР в Лощинівській гімназії, в складі:
 - координатор групи – Савицька Р.В. – керівник закладу;
 - технічний секретар – Фролова Н.М. – робітник з КОП;
 - члени робочої групи НАССР в закладі освіти:
 - Коваленко Т.П. – завідуючий господарством;
 - Колеснік Н.Г. – кухар;
 - Хаджикова І.А. – комірник;
 - Паскалова Н.В. – підсобний робітник.
2. Метою команди і першочерговою дією групи НАССР вважати: визначення обсягу дослідження охопивши всю виробничу діяльність їдальні закладу.
3. В обов'язки робочої групи включити:
 - стеження за транспортуванням продуктів харчування і їх збереження (відповідальна Хаджикова І.А.);
 - контроль за шкідниками, запобігання їх появі (відповідальні: Хаджикова І.А., Коваленко Т.П.);
 - складання Актів (відповідальна Фролова Н.М., Коваленко Т.П.);
 - контроль за технологічним процесом (відповідальна Хаджикова І.А.);
 - маркування харчових продуктів (відповідальна Хаджикова І.А.);

- чистота поверхонь (відповідальна Паскалова Н.В.);
- прибирання приміщень (відповідальна Паскалова Н.В.);
- гігієна персоналу (відповідальна Савицька Р.В.);
- захист продуктів від сторонніх домішок (відповідальна Хаджикова І.А.);
- поводження з відходами виробництва та сміттям, вивезення відходів, захоронення харчових відходів (відповідальні Паскалова Н.В., двірник Карачебан Н.І.);
- зберігання сировини, теплова обробка продуктів, температура, умови зберігання, терміни придатності готових страв (відповідальні: Хаджикова І.А., Савицька Р.В.);
- пакування і подача готової продукції (відповідальна: Колеснік Н.Г.);
- процедури моніторингу, корегувальні дії у випадку перевищення граничних значень у точках контролю (відповідальна Хаджикова І.А.);
- процедури верифікації (відповідальна Хаджикова І.А.);
- процедура НАССР під час виробництва та обігу харчових продуктів (відповідальна Хаджикова І.А.).

3.Робочій групі НАССР:

- 3.1. Продовжити роботу щодо впровадження в закладі системи НАССРу.
- 3.2. Підготувати пакет документів з вимогами щодо безпеки та якості харчових продуктів.
- 3.3. Розробити необхідні форми відсутньої документації та забезпечити ними заклад.
- 3.4. Забезпечити надійне й достовірне функціонування системи НАССР й постійно проводити роботу щодо введення відповідних форм документації, які підтверджують функціонування системи НАССР.
- 3.5. Проводити аналіз безпечності та якості продукції, ефективності системи НАССР.

4.Координатору:

- 4.1.Затвердити функції робочої групи НАССР.
 - 4.2.Розподілити обов'язки між членами групи.
 - 4.3.Розмістити даний наказ на сайті закладу, довести до відома працівників.
- 5.Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор  Римма САВИЦЬКА

З наказом ознайомлені: Тетяна КОВАЛЕНКО
Ірина ХАДЖИКОВА
Надія КАРАЧЕБАН

Наталія ФРОЛОВА
Ніна ПАСКАЛОВА
Надія КОЛЕСНІК