**ЗАТВЕРДЖУЮ**

 Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_І.П.Шипінська

 від «\_\_\_» \_\_\_\_\_ \_\_\_р.

**План**

**проведення навчання щодо послідовності і впровадження системи НАССР**

**персоналу шкільної їдальні Мар’янівського ліцею імені Михайла Слабошпицького**

 **на 2021-2022 н.р.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | дата проведення навчання | тема проведення занять | лектор | к-сть годин | примітка |
| 1 |  | Про систему управління безпечністю харчових продуктів – НАССР (міжнародно визнаний метод виявлення та управління ризиками, пов’язаними із безпечністю харчових продуктів).Створення робочої групи НАССР в навчальному закладі | ЗВР |  1 година |  |
| 2 |  | Визначення критичних контрольних точок – ККТ (Другий принцип НАССР)Про призначення внутрішніх аудиторів щодо впровадження системи HACCP в навчальному закладі. | ЗВР |  1 година |  |
| 3 |  | Встановлення критичних меж для кожної ККТ (Третій принцип НАССР) | ЗВР |  1 година |  |
| 4 |  | Розробка плану корекції і коригувальних дій (П’ятий принцип НАССР) | ЗВР |  1 година |  |
| 5 |  | Встановлення процедур перевірки (Шостий принцип НАССР) | ЗВР |  1 година |  |
| 6 |  | Встановлення процедур ведення записів (Сьомий принцип НАССР) | ЗВР |  1 година |  |
| 7 |  | Розробка блок-схем технологічного процесу | ЗВР |  1 година |  |
| 8 |  | Визначення передбачуваного використання продуктів | ЗВР |  1 година |  |