

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Одайська загальноосвітня школа І-ІІ ступенів**

Тульчинської міської ради Вінницької області

**НАКАЗ**

Від 12.01.2021 № 1-аг

**Про комплекс організаційних заходів**

**щодо розроблення системи управління**

**безпечністю харчових продуктів**

**у шкільній їдальні Одайського ЗЗСО І-ІІ ступенів**

На виконання Законів України «Про освіту», «Про дошкільну освіту», «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, вимог до будь-яких організацій харчового ланцюга  (ISO 22000:2005, IDT), наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 №590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства від 03.12.2020 № 2532, з метою впровадження системи НАССР, контролю за всіма небезпечними факторами, які можуть бути у харчових продуктах, підтримання гігієни у всьому харчовому ланцюгу, необхідної для виробництва та постачання безпечних харчових продуктів для споживання дітьми,  а також правил поводження з харчовими продуктами,

**НАКАЗУЮ:**

1.     Для впровадження системи НАССР в Одайському  закладі загальної середньої освіти І-ІІ ступенів  створити  робочу групу у складі:

Керівник групи: Кузь Л.І. – директор школи

Секретар: Манько І.О. – заступник директора з НВР

Члени групи: Блажко Анастасія Олексіївна – кухар

Магдалинчук Віталій Якович – голова ПК

Гарнага Антоніна Вікторівна– медична сестра

Керівнику: пройти навчання з отриманням сертифікату та навчити групу.

Секретарю:  ознайомити членів групи з наказом.

Кухарю: дотримуватися технології приготування та якості готової продукції, нести відповідальність за технологічне та холодильне обладнання, нести відповідальність за вхідний контроль якості сировини.

 2. Затвердити Положення про групу НАССР – вищий орган з питань розробляння, впровад­же­ння і підтримуванняСУБХП, та керівника групи НАССР.

3.     Групі   НАССР  в  закладі, з  урахуванням  своїх знань та досвіду, проводити аналіз (дослідження) небезпечних факторів з метою визначення, які з них необхідно усунути, зменшити до прийнятного рівня або попередити їх появу для виготовлення безпечних харчових продуктів.

3.1. Належне планувати виробничі, допоміжні та побутові приміщення      для уникнення перехресного забруднення.

3.2. Дотримуватися вимог до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок.

3.3. Дотримуватися вимог до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електропостачання, освітлення.

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

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

3.6. Проводити моніторинг здоров’я та гігієна персоналу.

3.7. Дотримуватися умов поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення з потужності.

3.8. Створити належні умови для зберігання та використання токсичних сполук і речовин.

3.9. Створити специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками.

3.10.Забезпечити зберігання та транспортування.

3.11. Контролювати технологічні процесим.

3.12. Маркувати харчові продукти та інфурмати споживачів.

4.     Контроль за виконанням наказу залишаю за собою

Директор школи Л.Кузь

З наказом ознайомлені:

12.01.2021

Манько І.О.

Магдалинчук В.Я.

Блажко А.О

Гарнага А.В.