|  |
| --- |
| **Довідка про підсумки моніторингу стану організації харчування учнів за принципами системи НАССР** |

Відповідно до річного плану школи, з метою вивчення стану дотримання безпечних умов щодо організації харчування, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР),забезпечення повноцінного раціонального харчування дітей, запобігання харчових отруєнь, виконання санітарно-гігієнічних правил і норм, з 04.01.2021 по 14.01.2021 шкільною групою НАССР було здійснено моніторинг якості харчування у школі.

**План моніторингу:**

1. Валідація (підтвердження) плану НАССР - отримання доказів того, що всі елементи плану НАССР є правильними і забезпечують безпечність харчових продуктів.
2. Верифікація (перевірка) ефективності функціонування системи НАССР із застосуванням методів, процедур, аналізів та інших оцінювань додатково до моніторингу ККТ для визначення відповідності плану НАССР.
3. Моніторинг ККТ м’ясної та молочної продукцій.

**1. Перше питання плану моніторингу** було проаналізовано після перевірки спеціалістом управління освіти, яка є відповідальною за організацію харчування в освітніх закладах міста (більш детально про всю інформацію моніторингу можна дізнатися з довідки за результатами вивчення дотримання санітарно-гігієнічних вимог щодо організації харчування у закладах дошкільної освіти тa загальної середньої освіти міста, яка була видана разом з наказом управління освіти № 134 від 26.11.2020 року)

**У висновку зазначено,** що Славутицька ЗОШ №3 укомплектована кваліфікованими кадрами, відповідно до штатного розпису закладу. На харчоблоці проведено поточні ремонти приміщень, системи водопостачання, каналізації, опалення, вентиляції.

Харчоблок утримується в задовільному санітарно-гігієнічному стані. Потребує вирішення питання проведення капітальних ремонтів приміщень, так як харчоблок функціонує більше 30 років. Харчоблок забезпечений холодною та гарячою проточною водою. Наявне теплове, технологічне обладнання в робочому стані, але частина технологічного обладнання старе, потребує заміни (електроплита, електросковороди, мясорубка, посудомийна машина, жарочна шафа). Потрібно провести ремонт водонагрівальних котлів; замінити холодильні шафи, виробничі столи в гарячому та холодному цехах холодильник), старі виробничі столи, мийки столового посуду.

Холодильне обладнання промарковане відповідно до призначення, забезпечено термометрами, реєстрація температурного режиму проводиться щоденно. Товарне сусідство, умови зберігання швидкопсуючих продуктів харчування на момент перевірки не порушуються.

Розроблені та погоджені Броварським районним управлінням ГУ Держпродспоживслужби в Київській області маршрути та графіки завозу харчових продуктів та продовольчої сировини. Щоденні меню затверджені керівниками закладів. Щоденно складаються меню-розкладки відповідно до наявних продуктів, термінів їх реалізації,з урахуванням забезпечення сезонними продуктами, примірного двотижневого меню.

На продукти харчування представлені супровідні документи, що засвідчують їх походження, якість та безпеку. Нажаль, недобросовісні постачальники можуть завозити товар, який не відповідає вимогам доставки та супровідним документам. Неодноразово, згідно складеного акту, товар повертався постачальникам.

На момент перевірки харчоблоки забезпечені продуктами: крупи, макаронні вироби, консервовані продукти, солені овочі, борошно, цукор, молочні продукти, олія, яйця, риба, кури, м’ясо свинини, овочі (картопля, буряк, морква, цибуля, капуста). В поточному році м'ясо яловичини не закупляли.

Щоденний медичний контроль за організацією харчування дітей в закладах проводиться медичними сестрами. Звітна медична документація (бракеражні журнали готової, сирої продукції, журнал контролю температурного режиму в холодильному обладнанні) ведеться регулярно.

Умови для дотримання правил особистої гігієни створені. Умивальники для миття рук персоналу в робочому стані. Милом, деззасобами, санітарним одягом персонал забезпечений.

Створено умови для роздільного зберігання особистого та санітарного одягу. Огляд та журнали здоров'я працюючих на харчоблоках ведуться медичними працівниками щоденно.

У ході проведеного моніторингу встановлено, що дотримання санітарно-гігієнічних вимог щодо організації харчування учнів в школі здійснюється відповідно до нормативних вимог.

**Протокол валідації плану НАССР**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ТАК | НІ | ПРИМІТКИ |
| Чи точно відображений технологічний процес? | **+** |  |  |
| Чи правильно відображає блок-схема всі етапи технологічного процесу? | **+** |  |  |
| Чи коректно визначені й роз’яснені всі істотні небезпечні фактори? | **+** |  |  |
| Чи передбачені й упроваджені адекватні заходи контролю? | **+** |  |  |
| Чи коректно були визначені й обґрунтовані ККТ/КТ? | **+** |  |  |
| Чи прийнятні критичні межі? | **+** |  |  |
| Чи передбачені процедури моніторингу? | **+** |  |  |
| Чи передбачені коригувальні дії та чи зрозумілі вони для відповідних працівників? | **+** |  |  |
| Чи передбачено ведення відповідних протоколів? | **+** |  |  |
| Чи здатний план контролювати всі значні небезпечні фактори, якщо його коректно виконувати? | **+** |  |  |

**2. Верифікація (перевірка) ефективності функціонування системи НАССР.** Метою верифікації є:

- забезпечення ефективного впровадження плану НАССР;

- перевірка, чи план НАССР виконується постійно;

- перевірка, чи всі результати аналізу системи взято до уваги.

Для проведення верифікації група НАССР використовує таку інформацію:

- огляд скарг, пов’язаних із безпечністю харчових продуктів;

- результати моніторингу ККТ;

- результати проведення аудитів, інспекцій;

- перевірку ведення записів;

- аналіз відхилень;

- перевірку роботи відповідального персоналу.

\* Якщо система НАССР упроваджена нещодавно, то рекомендується верифікацію проводити частіше.

**Протокол верифікації НАССР**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Факти | так | ні | Якщо ТАК, що ви із цього приводу зробили? |
| Чи була отримана інформація про нові загрози, законодавство або найкращі практики, що мають бути відображені у вашому плані НАССР? |  | **+** |  |
| Чи показують записи у вашому щоденному журналі, що там, де було необхідно вжити дій, були внесені зміни в санітарно-гігієнічні процедури, виконувались перевірки, проводився інструктаж персоналу тощо? | **+** |  |  |
| Чи зазначають інші звіти про аудит, що у ваш план НАССР необхідно внести зміни? |  | **+** |  |
| Чи зазначають інші звіти про аудит, що ваші плани НАССР не виконуються на практиці належним чином? | **+** |  |  |
| Чи продемонструвала наскрізна перевірка виробничого процесу, що обсяг, схема технологічного процесу, специфікації продукції / технологічного процесу є некоректними? |  | **+** |  |

1. **Моніторинг ККТ м’ясної та молочної продукції.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ККТ продукта | КРИТИЧНІ ТОЧКИ | ПЛАН МОНІТОРИНГУ | | | | ПЛАН КОРИГУВАЛЬНИХ ДІЙ | | |
| Процедури | Регулярність | Відповідальна особа | Протокол | Процедури | Відповідальна особа | Протоколи |
| **Продукція тваринного походженя (м'ясо курки та свинина)** | |  | | --- | | Постачання/приймання неякісної сировини | | Недотримання умов зберігання (температура, вологість) | | Недотримання умов зберігання та використання токсичних сполук і  речовин | | Недотримання програм боротьби зі шкідниками | | Неякісне чищення м’ясної продукції , невідповідність вимогам  води | | Недотримання температурної обробки | | Неякісне миття посуду, недотримання умов зберігання та  Використання токсичних сполук і речовин | | Недотримання гігієни персоналу | | Огляд технологічного процесу на всіх етапах | 1 раз на 3 місяці | Г.Нашиба  Н.Кукушкіна  Т.Булова  А.Уханова | За результатами моніторингу | Не  потребує |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ККТ продукта | КРИТИЧНІ ТОЧКИ | ПЛАН МОНІТОРИНГУ | | | | ПЛАН КОРИГУВАЛЬНИХ ДІЙ | | |
| Процедури | Регулярність | Відповідальна особа | Протокол | Процедури | Відповідальна особа | Протоколи |
| **Молочна та кисломолочна продукції** | |  | | --- | | Постачання/приймання неякісної сировини | | Недотримання умов зберігання (температура, вологість) | | Недотримання умов зберігання та використання токсичних сполук і  речовин | | Недотримання програм боротьби зі шкідниками | | Недотримання температурної обробки | | Неякісне миття посуду, недотримання умов зберігання та  використання токсичних сполук і речовин | | Недотримання гігієни персоналу | | Аварія на водогоні, несвоєчасне обслуговування, відсутність  додаткової очистки | | Огляд технологічного процесу на всіх етапах | 1 раз на 3 місяці | Г.Нашиба  Н.Кукушкіна  Т.Булова  А.Уханова | За результатами моніторингу | Не  потребує |  |  |

За результатами огляду технологічних процесів м’ясної та молочної продукції на всіх етапах можна стверджувати, що на даний час персонал дотримується всіх принципів системи НАССР як гарантія небезпечного харчування учнів. Скарг, на момент здійснення внутрішнього аудиту, від учнів чи батьків не зареєстровано.

**Рекомендації :**

1. Комірнику Тетяні Булові здійснювати постійний контроль за поставкою продуктів харчування щодо відповідності сертифікатів та якості поставленої продукції у заклад.

2. Медичній сестрі з дієтичного харчування Альоні Ухановій:

2.1. слідкувати за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог персоналом на харчоблоці та в обідній залі;

2.2. впроваджувати та застосувати постійно діючі процедури, засновані на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

*Довідку підготувала:*

*заступник директора з навчально-виховної роботи*

*Наталія Кукушкіна*

Ознайомлені:

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т. Булова

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. Уханова