

**Україна**

**Старобросковецький ліцей**

**Старобросковецької сільської ради**

**Сторожинецького району Чернівецької області**

Код ЄДРПОУ 21439993, вул. Українська, 2 с. Старі Бросківці, індекс 59048 тел. [(03735)75-2-91](tel:+380373575291),

e-mail: [stbroskovnvk@ukr.net](mailto:stbroskovnvk@ukr.net)

**НАКАЗ**

**04 вересня 2020 року № 75-о**

**Про впровадження системи аналізу небезпечних чинників**

**та критичних точок контролю (НАССР)**

**та створення постійнодіючої робочої групи**

**з вивчення стану організації безпечного харчування**

**у Старобросковецькому ліцеї**

На виконання Законів України «Про освіту», «Про загальну середню освіту», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», ДСТУ ІSO22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів, пункту 6 доручення Прем’єр - міністра України від 11 листопада 2019 року № 39919/0/1-19 за результатами селекторної наради під головуванням Прем’єр - міністра України з питань реалізації програм і проектів регіонального розвитку від 08 листопада 2019 року, «Плану дій щодо неухильного дотримання вимог безпечності харчування та запобігання випадків харчових отруєнь в закладах освіти», відповідно до вимог до будь - яких організацій харчового ланцюга (ІSO22000:2005, IDT), наказу Мінагрополітики 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)» та з огляду на те, що введення системи НАССР у школах є обов`язковою умовою для гарантування безпечного харчування дітей, дають впевненість і гарантію, як керівництву так і споживачам, в дотриманні санітарних та гігієнічних норм при організації харчування у школах, а їдальні відносяться до підприємств громадського харчування, тому згідно законодавчим вимогам, система управління безпечністю (Принципи НАССР) на цих підприємствах повинна  впроваджуватись обов`язково. впровадження системи НАССР, що дозволяє контролювати усі небезпечні фактори, які можуть бути у харчовому продукті, розробки процедур для підтримання гігієни у всьому харчовому ланцюгу, які необхідні для виробництва та постачання безпечних продуктів для споживання людиною, а також правила поводження з харчовими продуктами.

Будь які недопрацювання в питаннях управління безпечністю продуктів харчування і готових страв здатні викликати масові отруєння споживачів, враховуючи усе вищезазначене

**НАКАЗУЮ:**

1.Для впровадження системи НАССР у Старобросковецькому ліцеї створити постійно діючу робочу групу з вивчення стану організації безпечного харчування у складі:

* голова комісії – Пергул О.Д., ЗДВР - відповідальна за організацію харчування;
* члени комісії:

Пашняк С.О. – комірник;

Дробна В.О. - кухар шкільної їдальні;

Архіпова М.В. - медична сестра;

Георгійчук Г.М. – завгосп.

2.Постійно діючій робочій групі з вивчення стану організації безпечного харчування проводити аналіз небезпечних факторів з метою вивчення, які з них необхідно усунути, зменшити до прийнятного рівня або попередити їх появу для приготування безпечних харчових продуктів:

* планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;
* вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;
* вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо;
* безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;
* чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);
* здоров’я та гігієна персоналу;
* захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;
* контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби;
* зберігання та використання токсичних сполук і речовин;
* специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;

- зберігання та транспортування;

- контроль за технологічними процесами;

- маркування харчових продуктів та проінформованість споживачів;

- розробка та затвердження поступового плану реалізації системи НАССР у навчальному закладі. ***До 15.09.2020***

3.Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор ліцею Т.В. Гапей

З наказом ознайомлені:

Пергул О.Д. Пашняк С.О.

Георгійчук Г.М. Дробна В.О. Архіпова М.В.