



## У К Р А Ї Н А

### ВАСИЛІВСЬКИЙ ЗАКЛАД ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ КІЛІЙСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ

#### Н А К А З

01 квітня 2021 року

с.Василівка

№ 54

#### Про створення робочої групи по впровадженню системи НАССР

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. Вимоги 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)».

Мета впровадження системи НАССР: оператори ринку повинні розробити та запровадити ефективну систему НАССР, що дозволяє: контролювати усі небезпечні фактори, які можуть бути у харчовому продукті. Застосування НАССР передбачає розробку та впровадження НАССР операторами ринку 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.

Виходячи з зазначеного вище

#### НАКАЗУЮ:

1. Для впровадження системи НАССР у Василівському закладі загальної середньої освіти створити робочу групу у складі:
  - Керівник групи: Сілакова О.В., директор ЗЗСО;
  - Заступник керівника групи: Морозова А.О., комірник шкільної їдальні.
  - Члени групи: Гусар Л.В., медична сестра;
    - Ковальова П.П., кухар шкільної їдальні;
    - Ігнат'єва Л.Є., завгосп;
    - Стариченко Є.П., бухгалтер по харчуванню;
    - Єроленко В.С., головний бухгалтер;
    - Пимонова Л.П., заступник директора з НВР.
2. Керівнику групи пройти навчання з отриманням сертифікату та навчити групу.
3. Заступникові директора з НВР Пимоновій Л.П.:
  - 3.1. Ознайомити членів групи з даним наказом.
4. Кухарю Ковальовій П.П.:
  - 4.1. Дотримуватися технології приготування та якості готової продукції.
5. Завгоспу Ігнат'євій Л.Є.:
  - 5.1. Нести відповідальність за технологічне та холодильне обладнання.

6. Головному бухгалтеру Єрмоленко В.С.:
  - 6.1. Перерахувати кошти за харчування.
7. Комірнику Морозовій А.О.:
  - 7.1. Нести відповідальність за вхідний контроль якості сировини.
8. Робочій групі по впровадженню НАССР в закладі, з урахуванням своїх знань та досвіду:
  - 8.1. Проводити аналіз (дослідження) небезпечних факторів з метою визначення, які з них необхідно усунути, зменшити до прийняттого рівня або попередити їх появу для виготовлення безпечних харчових продуктів.
  - 8.2. Забезпечити належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення.
  - 8.3. Дотримуватися вимог до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок.
  - 8.4. Дотримуватися вимог щодо санітарного стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електропостачання, освітлення тощо.
  - 8.5. Контролювати безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.
  - 8.6. Контролювати чистоту поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь).
  - 8.7. Контролювати стан здоров'я та гігієну персоналу.
  - 8.8. Перевірити захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності.
  - 8.9. Контролювати наявність шкідників, запобігання їх появі, використовувати всі засоби та методи профілактики та боротьби з ними.
  - 8.10. Контролювати зберігання та використання токсичних сполук і речовин;
  - 8.11. Контролювати специфікацію (вимоги) до сировини та здійснювати контроль за постачальниками, зберігання та транспортування продуктів.
  - 8.12. Здійснювати контроль за технологічними процесами.
  - 8.13. Контролювати маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.
9. Заступникові директора з НВР Пимонової Л.П.:
  - 9.1. Розмістити даний наказ на сайті закладу.
10. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

**Директор**

**О.Сілакова**

З наказом ознайомлені:

Пимонова Л.П.

Гусар Л.В.

Ковальова П.П.

Ігнатєва Л.Є.

Стариченко Є.П.

Єроленко В.С.

Морозова А.О.