Кам'янець-Подільський ліцей
"СЛАВУТИНКА"
Хмельницької обласної ради
вул. Лесі Українки, 71, м. Кам'янець-Подільський, Хмельницька область, 32300
ЄДРПОУ 23836149, e-mail: slavutynka@gmail.com
сайт: https://slavutynka.ukr.education

НАКАЗ

01.09.2023 м. Кам'янець-Подільський № 38-аг

Про оновлення складу
робочої групи НАССР

Відповідно до Закону України "Про безпечність та якість харчових продуктів" та з метою адаптації законодавства України до законодавства Європейського Союзу, на виконання наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015, з метою розробки та впровадження в закладі процедур для підтримання гігієни у всьому харчовому ланцюгу, які необхідні для виробництва та постачання безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також правила поводження з харчовими продуктами, контролю усіх небезпечних факторів, які можуть бути у харчовому продукті, з метою ефективного функціонування системи НАССР у ліцеї

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити новий склад робочої групи НАССР (додаток до наказу).
2. Призначити ТКАЧУК Ганну Вікторівну, помічника директора з господарської роботи, керівником групи НАССР ліцею.
3. Голові робочої групи Ткачук Г.В.:

3.1. Координувати діяльність робочої групи (постійно).
3.2. Звітувати про функціонування системи в ліцеї (за потреби).
3.3. Забезпечувати взаємодію з іншими організаціями, зокрема з територіальним органом Держпродспоживслужби стосовно питань, пов'язаних із системою НАССР (за потреби).
3.4. Контролювати вчасне проходження працівниками ліцею, відповідальними за організацію харчування, навчання з основ розробки та запровадження системи вимог безпечності продуктів, заснованих на принципах НАССР (постійно).

4. Робочій групі НАССР:

4.1. Проаналізувати примірні меню та картки-розклади страв, аби визначити поточність оброблення продуктів харчування й технології приготування страв (до 30.09.2023).
4.2. Описати сировину, що використовується для приготування страв у ліцеї, та кінцевий продукт (до 30.09.2023).
4.3. Проаналізувати небезпечні чинники за різними процесами та задокументувати їх (до 30.09.2023).
5. 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 програми-передумови, які мають охоплювати процеси системи НАССР:
5.1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення.
5.2. 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.
5.3. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електропостачання, освітлення тощо.
5.4. Безпечність води, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.
5.5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь).
5.6. Здоров’я та гігієна персоналу.
5.7. Захист продуктів від сторонніх домішок, поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності.
5.8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби.
5.9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин.
5.10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;
5.11. Зберігання та транспортування.
5.12. Контроль за технологічними процесами.
5.13. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.
6. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор Олена КОЗЛОВА

Додаток до наказу від
01.09.2023 №38-аг

Склад робочої групи НАССР
Кам'янець-Подільського ліцею "Славутинка"
Хмельницької обласної ради

Голова групи:

ТКАЧУК Ганна Вікторівна, помічник директора з господарської роботи

Члени групи:
1. СЕМЬОНОВА Галина Іванівна, шеф-кухар.
2. КРУШАНОВСЬКА Олена Володимирівна, сестра медична з дієтичного харчування.
3. ГОРАШ Людмила Миколаївна, комірник.