

**УКРАЇНА**

**НОВОЛЮБОМИРСЬКИЙ ЗАКЛАД ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ (ЯСЛА- САДОК) ЗАГАЛЬНОГО ТИПУ ОЛЕКСАНДРІЙСЬКОЇ СІЛЬСЬКОЇ РАДИ РІВНЕНСЬКОГО РАЙОНУ РІВНЕНСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**35321, Рівненська область, Рівненський район, с.Нова Любомирка, в.Садова, 18.**

**НАКАЗ**

26 серпня 2020 року с.Нова Любомирка № 37

**Про впровадження системи аналізу**

**небезпечних чинників та критичних точок**

**контролю  (ХАССП)**

          На виконання Законів України «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 року №590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», наказу Новолюбомирського ЗДО від 29.01.2020 р. № 9 «Про створення робочої групи для впровадження 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 поводження з харчовими продуктами. Виходячи з вищезазначеного,

**НАКАЗУЮ:**

1. Підготувати пакет офіційних документів з вимогами щодо безпеки та якості харчових продуктів, розробити необхідні форми відсутньої документації та забезпечити ними заклад.

Сестра медична старша, Гапончук А.А., до 07.09.2020р.

1. Забезпечити надійне і достовірне функціонування системи НАССР і проводити регулярну роботу по впровадженню відповідних форм документування, яка підтверджує функціонування системи НАССР.

Робоча група НАССП. Постійно.

1. Затвердити функції робочої групи НАССР в навчальному закладі і робочий план розподілом обов’язків між членами робочої групи.

До 07.09.2020р.

1. Затвердити:

* Затвердити правила миття холодильника.
* Затвердити відбирання та зберігання добових проб.
* Затвердити прибирання цехів харчоблоку.
* Затвердити правила поводження із битим склом та пластмасою для кухарів, підсобного робітника.
* Затвердити правила зберігання харчових продуктів у коморі.
* Затвердити правила миття посуду.
* Затвердити правила зберігання в холодильнику.
* Затвердити правила генерального прибирання харчоблоку.
* Затвердити правила гігієни для працівників, що працюють з харчовою продукцією.
* Затвердити правила поводження з відходами на харчоблоці та їх утилізацією.
* Затвердити правила для постачальників щодо транспортування харчової продукції.
* Затвердити інструкцію для постачальників та відвідувачів харчоблоку.
* Затвердити опис підготовки основної сировини.
* Затвердити опис технології підготовки сировини.
* Затвердити опис приготування страв.
* Затвердити якісні характеристики основної сировини.

До 1 вересня 2020 року

1. Робочій групі НАССР проводити аналіз безпеки і якості продукції, що готується в харчоблоці навчального закладу , ефективності системи НАССР.

Постійно.

1. 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( 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, електро- та газопостачання, освітлення тощо;

5.4. Безпечність води, льоду, 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.

(Пункти 5.1.-5.13.  Постійно)

1. Діловоду Луцик О.М. розмістити даний наказ на сайті ЗДО.
2. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою .

Директор Н.Остапович

Робоча група ХАССП: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Гапончук, \_\_\_\_\_\_\_ М.Івченко, \_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Ситник, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.Павленко,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.Сумгіна,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Луцик.