



## НАКАЗ

### ДИРЕКТОРА ЛИПНЯЗЬКОГО ЗАКЛАДУ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ І-ІІІ СТУПЕНІВ ДОБРОВЕЛИЧКІВСЬКОЇ СЕЛИЩНОЇ РАДИ

від 09 листопада 2021 року

№ 141 а/г

с. Липняжка

Про впровадження системи аналізу  
небезпечних чинників та критичних точок  
контролю (ХАССП) у Липнязькому ЗЗСО І-ІІІ ст.  
Добровеличківської селищної ради

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 постійнодіючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»

Мета впровадження системи НАССР: оператори ринку повинні розробити та запровадити ефективну систему НАССР, щодозволяє: 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. Для розробки та впровадження системи НАССР у навчальному закладі створити робочу групу у складі :

- Голова (координатор) групи – КУСЕНКО А.В. – директор ЗЗСО ;
- Секретар групи НАССР – КАРПЕНКО Т.Ю. – секретар школи;
- Члени групи : ЧАЙКА М.М. – завідувач Марківської філії,  
БОНДАРЕНКО Н.О. – завідувач Олександрівської філії,  
ЧОРНОГОР І.М. – завідувач Карбівської філії;  
ТАРАСЮК І.А. – заступник завідувача Олександрівської філії;  
ІСУПОВА Н.М. - заступник завідувача Карбівської філії;  
МІРОШНІЧЕНКО Г.І. – сестра медична,  
ГОРДІЄНКО С. сестра медична,  
КОЗАЄВА В.І, - кухар Липнязького ЗЗСО;  
ТРОЦИНСЬКА Л.О. – кухар Карбівської філії;  
МУМЛАДЗЕ Л.М. – – кухар Карбівської філії (дошкільний підрозділ);  
ЖИГУЛЬОВА С.І. – кухар Марківської філії,  
РИБАЛКО Л.В. – кухар Олександрівської філії,  
ШТЕЛІГА О.І. – кухар Олександрівської філії (дошкільний підрозділ)

ЯНЧЕНКО С.А. – завгосп Липнязького ЗЗСО (член бракеражної комісії)

2.Робочій групі НАССР :

2.1. Розробити та впровадити в Липнязькому ЗЗСО I-III ст. Добровеличківської сільськоїради систему НАССР (листопад - грудень 2021 року)

2.2.Підготувати пакет офіційних документів з вимогами щодо безпеки та якості харчових продуктів, розробити необхідні форми відсутньої документації та забезпечити ними заклад. (листопад - грудень 2021 року)

2.3.Забезпечити надійне і достовірне функціонування системи НАССР і проводити регулярну роботу по впровадженню відповідних форм документування, яка підтверджує функціонування системи НАССР. (постійно)

2.4.Затвердити функції робочої групи НАССР в навчальному закладі і робочий план розподілом обов'язків між членами робочої групи.(додається) (листопад - грудень 2021 року)

2.5.Робочій групі НАССР проводити аналіз безпеки і якості продукції, щоготується в харчоблоці навчального закладу, ефективності системи НАССР (постійно)

2.6. 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 прийняттого рівня або попередити їх появу для виготовлення безпечних харчових продуктів (програми-передумови, які мають охоплювати процеси системи НАССР :

2.6.1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;

2.6.2. 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;

2.6.3. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо;

2.6.4. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

2.6.5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);

2.6.6. Здоров'я та гігієна персоналу;

2.6.7. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;

2.6.8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби;

2.6.9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин;

2.6.10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;

2.6.11.Зберігання та транспортування;

2.6.12. Контроль затехнологічними процесами;

2.6.13. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів. (Пункти2.6.1.-2.6.13. Постійно)

3.Дерій І.В. розмістити даний наказ на сайті навчального закладу .

4.Контроль за виконанням наказу залишаю за собою .

Директор  
Липнязького ЗЗСО I-III ступенів



Альбіна КУСЕНКО