

КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «АКАДЕМІЧНИЙ ЛІЦЕЙ №15»
КАМ'ЯНСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

НАКАЗ

від 31.08.2022

м. Кам'янське

№ 229

**Про впровадження системи щодо
безпеки харчових продуктів (НАССР)
в Академічному ліцеї
в 2022-2023 навчальному році**

На виконання Закону України від 22.07.2014 №1602-VII «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів»; Указу Президента України « Про Національну стратегію розбудови безпечної і здорового освітнього середовища у новій українській школі» від 25.05.2020 за №195/2020; постанови МОЗ України « Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби» за № 10 від 06.09.2021р.; наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 р. № 590» Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР); постанови КМУ України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»; постанови КМУ від 28 липня 2021 р. № 786 «Про внесення змін до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»; наказу МОЗ «Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти» від 25.09.2020 № 2205; Постанови КМУ від 24.06.2022 року за №711 «Про початок навчального року під час правового режиму воєнного стану в Україні; «Про деякі питання організації здобуття загальної середньої освіти та освітнього процесу в умовах воєнного стану в Україні» від 28.03.2022 року за № 274, з метою виконання законодавства України з безпеки та окремих показників якості харчових продуктів, продовження впровадження програм – передумов системи НАССР, застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (ККТ), особистої відповідальності осіб за ці процедури під час виробництва та обігу харчових продуктів, виконання нових норм та організації системи харчування, її удосконалення для забезпечення формування здорового, збалансованого споживання їжі та питної води

НАКАЗУЮ:

1.Продовжити впровадження програм – передумов системи НАССР щодо належної реалізації харчового ланцюгу та попередження потенційних

загроз безпечності.

2. Створити групу НАССР, знання та досвід якої мають бути достатніми для визначення потенційних небезпечних чинників і критичних точок контролю (ККТ). До 01.09.2022р.

3. Продовжити впровадження плану НАССР щодо безпечності харчових продуктів у 2022 - 2023 н.р. З 01.09.2023р.

4. Заступнику директора з навчально-виховної роботи, відповідальній особі за організацію безпечного харчування учнів Зайцевій З.В.:

4.1. Вести щоденні перевірки системи НАССР в рамках її ефективного впровадження. Постійно

4.2. Проводити аналіз потенційних небезпек та своєчасно запобігати їм. Протягом року

4.3. Вести документацію системи НАССР, що забезпечує дотримання розробленого та узгодженого плану робіт.

4.4. Проводити засідання робочої групи НАССР та доводити до виконавців рішення групи. 1 раз на півріччя

4.5. Проводити процедури та оформляти протоколи робочої групи НАССР:

- відповідність стану обладнання харчоблоку вимогам системи НАССР;

- верифікації (перевірки) ефективності функціонування системи НАССР на харчоблоці (п.3.25,2.2. наказу №590);

- моніторинг щодо дотримання критичних меж у кожній ККТ.

- впровадження ефективних процедур моніторингу в кожній ККТ.

- валідації (підтвердження) - після розроблення документації плану НАССР перед упровадженням його на практиці та отримання доказів того, що всі елементи плану НАССР є правильними і забезпечують безпечність харчових продуктів у шкільній їдальні академічного ліцею №15;

- дотримання вимог безпеки щодо організації харчування дітей в закладі;

- організувати харчування учнів в умовах воєнного стану: наявність ланч – блоків у кожної дитини 1-4 класів, придбання бутильованої води, одноразових стаканчиків (у разі необхідності), наявності своєчасного харчування в укритті, порядку при прийманні їжі учнями тощо. Щодня

5. Кухарю шкільній їдальні Залізній Л.М.:

5.1 Здійснювати загальне керівництво, нести персональну відповідальність відповідно до чинного законодавства за дотримання санітарного законодавства, матеріально-технічного забезпечення, створення здорових, безпечних умов перебування, якісне, раціональне харчування дітей.

Дотримуватись усіх вимог щодо виконання діючого санітарного законодавства в умовах продовження ефективного впровадження системи НАССР. Щодня

5.2. Продовжити втілення в практику роботи шкільної їдальні сучасних тенденцій - CultFood («Нове харчування»), впровадженню нових страв збірника рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах Є. Клопотенко. Дотримуватись щоденного

5.3. Враховувати те, що до груп харчових продуктів не включені харчові продукти (наприклад, борошно, дріжджі, спеції, прянощі, сухарі панірувальні, томатна паста, лимонна кислота, цукор ванільний, крохмаль, сода, оцет, хліб і яйця (як допоміжні інгредієнти для страв та виробів з м'яса або риби, або птиці, або сиру кисломолочного, гірчиця, хрін), що використовуються для приготування страв та видаються згідно із технологічною документацією на страви та вироби, що включені до примірного чотиритижневого сезонного меню.

Щодня

5.4. Надавати практичну, методичну допомогу працівникам їдальні, медичній сестрі, бухгалтеру, відповідальній особі за організацію харчування в питаннях організації якісного, безпечного харчування дітей, впровадження системи НАССР.

За потребою

Звертати особливу увагу на санітарно-гігієнічний стан харчоблоку, особисту гігієну кухарів, терміни своєчасного проходження медогляду.

5.5. Під час карантину продовжити забезпечувати умови для дотримання працівниками правил особистої гігієни: гаряча вода, рідке мило, паперові рушники, антисептичні засоби для обробки рук тощо.

Щодня

5.6. Забезпечити своєчасне заповнення їжею харчового блоку в укритті згідно вимог воєнного стану.

01.09.2022

5.7. Швидко й своєчасно реагувати на сигнал «Повітряна тривога»

Постійно

5.6. Забезпечити контроль за подальшою утилізацією засобів індивідуального захисту.

Постійно

6. Бухгалтеру – калькулятору Ряполовій С.Ю.:

6.1 Вносити зміни до меню – розкладки згідно нових норм та порядку організації харчування у закладі освіти.

Щодня


7. Покласти на кухаря Залізну Л.М., бухгалтера – калькулятора Ряполову С.Ю. особисту відповідальність за створення безпечних умов харчування учнів, виконання усіх законодавчих вимог з охорони праці та безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу.

8. Координацію дій щодо виконання наказу доручити заступнику директора з навчально – виховної роботи Зайцеві З.В., контроль залишаю за собою.

Директор освітнього закладу

Лариса НІКОЛАЄНКО

Виконавець:

 Зоя Зайцева

З наказом ознайомлені:

 Людмила Залізна
 Софія Ряполова

