

КОПІЯ



Комунальний заклад
«Навчально-виховний комплекс «Загальноосвітній навчальний заклад
I-II ступенів – академічний ліцей №15»
Кам'янської міської ради

НАКАЗ

15.01.2020

м. Кам'янське

№ 27

ПЛАН НАССР

**Про впровадження Системи управління безпечністю харчових продуктів
(НАССР) в НВК - академічному ліцею №15**

На виконання листа Міністерства освіти і науки України від 02.05.2018 р. №1/9-267, наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 р. №590 «Про впровадження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), відповідно до ст. 20 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», з метою запровадження системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках харчоблоків освітнього закладу

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити план НАССР – систему управління безпечністю харчових продуктів в НВК - академічному ліцею №15. Додаток 1.
2. Затвердити «Дерево рішень» - визначення критичних контрольних точок. Додаток 2.
3. Затвердити блок - схему з вказаними маршрутами продовольчої сировини, готової продукції та робочого персоналу. Додаток 3.
4. Затвердити робочу групу та організаційну структуру НАССР. Додаток 4.
5. Встановити частоту і процедуру проведення моніторингу ККТ особою, яка відповідає за проведення моніторингу. Додаток 5.
6. Розробити процедуру перевірки – верифікації та валідацію НАССР плану. Додаток 6.

7.Зробити зонування виробничих, допоміжних та побутових приміщень.

Додаток 7.

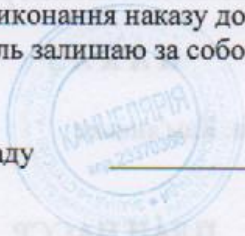
8.Провести аналіз ризиків небезпечних факторів та занести його в чек – лист (тобто картку контролю) .

Додаток 8.

9.Координацію дій щодо виконання наказу доручити заступнику директора з НВР Зайцевій З.В., контроль залишаю за собою.

Директор освітнього закладу _____ Л.П. Ніколаєнко

Виконавець: Зайцева З.В.



Додаток 1
до наказу № _____
від « _____ » _____ 2020р.

План HACCP

№З/П	Назва заходу	Термін	Відповідальний
1.	Опрацювати чинні документи щодо впровадження Системи.	Січень, 2020	Робоча група
2.	Затвердити склад групи HACCP, яка складається з осіб закладу, від роботи яких залежить матеріальне забезпечення, безпечність продуктів, технологічні процеси; фахівців, які мають знання про небезпечні фактори для харчових продуктів.	Січень, 2020	Директор закладу Л.П.Ніколаєнко
3.	Розробити та оформити програми-передумови системи HACCP - системи заходів контролю, базові умови та комплекс дій,	Січень, 2020	Директор закладу Л.П.Ніколаєнко
4.	Скласти базову блок-схему технологічного процесу, яка відображає всі етапи процесу в межах контролю потужністю - від надходження продуктів харчування та продовольчої сировини до реалізації готових страв.	Січень, 2020	Заступник директора НБР Зайцева З.В., Шеф – кухар Уманська Р.І.
5.	Розробити схему аналізу небезпечних факторів на кожному етапі технологічного процесу відповідно до блок-схеми та списку небезпечних факторів, поява яких є ймовірною для визначення критичних контрольних точок (ККТ), відповідно до п.п. 3.20.2, 3.20.4 наказу №590.	Січень, 2020	Шеф – кухар Уманська Р.І.
6.	Опрацювати та скласти схему «дерева рішень» до тих етапів процесу, де небезпечний фактор може призвести до загрози безпечності харчових продуктів відповідно до п. 3.21.1 наказу №590.	Січень, 2020	Шеф – кухар Уманська Р.І.
7.	Розробити систему організаційних заходів - програму спостережень, проведення моніторингу щодо дотримання критичних меж.	Січень, 2020	Медсестра Скирда А.С.
8.	Розробити процедури валідації, верифікації, ведення записів, ведення базової та оперативної документації відповідно до п.п. 3.25.2.2. - 3.26.7.	Січень, 2020	Робоча група
9.	Провести аналіз небезпечних факторів для харчових продуктів . Підготувати перелік кроків в процесі, де виникають значні ризики і описати заходи їх запобігання.	Січень, 2020	Робоча група
10.	Виявити всі критичні контрольні точки у виробничому процесі – процесі зберігання.	Січень, 2020	Робоча група
11.	Встановити критичні межі та комплекс запобіжних превентивних заходів для кожної з виявлених ККТ.	Січень, 2020	Зайцева З.В. Робоча група
12.	Встановити систему моніторингу для забезпечення контролю ККТ.	Січень, 2020	Медсестра Скирда А.С.
13.	Встановити коригувальні дії, якщо моніторинг вказує на відхилення від встановлення критичної межі.	Протягом року	Робоча група
14.	Проводити процедури перевірки – верифікації з метою підтвердження ефективності HACCP.	Постійно за розкладом	Робоча група
15.	Проводити ефективні процедури ведення записів, що документують систему HACCP.	Постійно	Робоча група

16.	Вести протоколи робочої групи НАССР щодо розглядання питань безпеки продукції та прийнятих рішень: -аналіз небезпек та затвердження його переліку; - затвердження ККТ; - результати проведення внутрішнього аудиту та прийняття рішень.	Січень, 2020	Медсестра Скирда А.С.
17.	Призначити внутрішніх аудиторів з членів робочої групи.	Січень, 2020	Заступник директора з НВР Зайцева З.В.
18.	Вести чек – лист перегляду плану НАССР.	За необхідністю	Заступник директора з НВР Зайцева З.
19.	Складати акти проведення внутрішнього аудиту, протокол та висновки на відповідність вимогам НАССР.	За розкладом	Медсестра Скирда А.С.
20.	В організації харчування розподілити шість критичних точок : 1. ККТ №1 - Приймання продуктів харчування та продовольчої сировини в комору. 2. ККТ №2 - Зберігання продуктів в коморі. 3. ККТ №3 - Кулінарна обробка сировини. 4. ККТ №4 - Видача страв після кулінарної обробки 5. ККТ №5 – Контроль температури продукту на всіх етапах виробництва 6. ККТ №6 - Прибирання приміщень, миття обладнання, інвентарю. Дезінфекція.	Січень, 2020	Робоча група

Додаток 2
до наказу № _____
від « _____ » _____ 2020р.

«Дерево рішень»

- застосовується до тих етапів процесу, на яких за допомогою аналізу небезпечних факторів виявлено ризик того, що небезпечний фактор може перевищити допустиму норму і призвести до загрози безпечності харчових продуктів.

П 1	Приймання продуктів харчування та продовольчої сировини в комору – чи є на цьому етапі заходи для небезпечного фактору?	Так	Чи необхідний контроль на цьому етапі для безпечності продукту?	Так	ККТ
П 2	Зберігання продуктів в коморі. Чи цей етап процесу спеціально розроблено, щоб усунути небезпечний фактор або знизити ймовірність його появи	Так	Чи необхідний контрольний захід на цьому етапі, чи втрата контролю призведе до загрози безпеки продукту?	Так	ККТ
П 3	Первинна обробка продовольчої сировини. Чи існує ймовірність виникнення небезпечного фактора перевищити допустимий рівень, чи може небезпечний фактор зрости до неприйнятного рівня	Ні	Чи необхідний контроль на цьому етапі для безпечності продукту?	Ні не ККТ	
П 4	Приготування напівфабрикатів для подальшої термічної обробки. Чи буде можливий небезпечний фактор усунено на наступному етапі процесу, чи ймовірність його появи знизиться до прийнятного рівня?	Так			
П 5	Приготування готових страв, салатів. Чи необхідний контроль на цьому етапі або комбінація заходів?	Так	Чи втрата контролю на цьому етапі призведе до загрози безпечності продукту?	Так	ККТ
П 6	Видача готових страв. Процес сервірування обідніх столів. Чи є ймовірність виникнення небезпечного	Так	Чи втрата контролю на цьому етапі призведе до загрози безпечності продукту?	Так	ККТ

Додаток 4

до наказу № _____

від « _____ » _____ 2020р.

Склад робочої групи НАССР

Керівник групи: **Ніколаско Л.П.**, директор освітнього закладу – загальне керівництво і контроль.
 Секретар групи: **Скирда А.С.**, медична сестра – гігієна, санітарний стан, загальний контроль;
 Члени групи:
Уманська Р.І., шеф – кухар - отримання і зберігання продуктів харчування технологічний процес, шоденне меню;
Радченко І.М., кухар – якість приготування страв;
Мороз М.В., заступник директора з ГЧ - стан обладнання, мийочі та дезінфікуючі засоби
 Відповідно до цих обов'язків члени групи контролюватимуть та оцінюватимуть безпечність усіх процесів у закладі, пов'язаних з організацією харчування дітей.

Склад організаційної структури НАССР

Керівник групи: **Зайцева З.В.**, заступник директора з НВР – документальний супровід, контроль харчування.
 Секретар групи: **Скирда А.С.**, медична сестра дотримання санітарних та загальних гігієнічних умов, культура гігієни працівників.
 Члени групи:
Уманська Р.І., шеф – кухар - відповідальна за ланки виробничого процесу: отримання і зберігання продуктів харчування та виробничої сировини, достатнє технічне обладнання харчоблоків та його стан;
Залізна Л.М., кухар – якість приготування хлібобулочних виробів; обмеження доступу на виробничі приміщення, контроль температури у виробничих приміщеннях;
Мороз М.В., заступник директора з ГЧ - утилізація відходів, система водопостачання та водовідведення, захист від комах і гризунів тощо.

1.	Відповідальна за загальне керівництво і контроль	Ніколаско Л.П.
2.	Відповідальна за документальний супровід, контроль харчування	Зайцева З.В.
3.	Відповідальна за загальні гігієнічні умови, культуру гігієни працівників	Скирда А.С.
4.	Відповідальна за отримання і зберігання продуктів харчування та виробничої сировини	Уманська Р.І.
5.	Відповідальна за якість приготування страв	Радченко І.М.
6.	Відповідальна за стан обладнання, мийочі та дезінфікуючі засоби	Мороз М.В.
7.	Відповідальна за утилізацію відходів, систему водопостачання та водовідведення, захист від комах і гризунів	Мороз М.В.
8.	Відповідальна за обмеження доступу на виробничі приміщення, контроль температури у виробничих приміщеннях	Залізна Л.М.
9.	Відповідальна за технологічний процес харчування	Уманська Р.І.
10.	Відповідальна за шоденне меню	Уманська Р.І.

Додаток 5

до наказу № _____

від « _____ » _____ 2020р.

**Встановлення заходів моніторингу
для кожної контрольної критичної точки (ККТ)**

№3/П	Назва заходу	Термін	Відповідальний
1.	Опрацювати чинні документи щодо встановлення заходів моніторингу для кожної (ККТ) у впровадження Системи НАССР.	Січень, 2020	Медсестра Скирда А.С.
2.	Вести спостереження або вимірювання шляхом проведення моніторингу, який впроваджується у кожній ККТ для встановлення того, чи дотримані критичні межі (чи є ККТ під контролем).	Щодня	Медсестра Скирда А.С., Шеф - кухар Уманська Р.І.
3.	Ведення протоколів проведення моніторингу, які повинні заповнюватись одразу після проведення спостережень або вимірювань.		Медсестра Скирда А.С.
4.	Перевіряти дані моніторингу керівником, який володіє знаннями і уповноважений у разі необхідності провести коригувальні дії.		Шеф - кухар Уманська Р.І.
5.	Впровадити ефективні процедури моніторингу, що включають: - показники технологічного процесу чи харчових продуктів (температура, час, вміст вологи, консервантів тощо) - органолептичні показники (колір, густина, структура тощо).	Щодня	Шеф - кухар Уманська Р.І.
6.	Негайно прийняти рішення про застосування коригувальних дій щодо дотримання контрольних критичних точок.	Вчасно	Шеф - кухар Уманська Р.І.
7.	Негайно звітувати про перевищення критичних меж та інші непередбачені випадки для того, щоб можна було вчасно застосувати коригувальні дії, внести зміни і утримати технологічний процес під контролем.	Вчасно	Шеф - кухар Уманська Р.І.
8.	Заповнити протоколи моніторингу (відразу після здійснення моніторингу) і підписати персоналом, відповідальним за проведення моніторингу, а також перевірити уповноваженою особою.	Вчасно	Медсестра Скирда А.С., Шеф - кухар Уманська Р.І.

Додаток 6

до наказу № _____

від « _____ » _____ 2020р.

Встановлення процедур верифікації (перевіряння)

№3/П	Назва заходу	Термін	Відповідальний
1.	Група НАССР впроваджує процедури верифікації (перевірки), які дозволяють встановити, чи система НАССР працює правильно і ефективно, з метою: <ul style="list-style-type: none"> - забезпечення ефективного впровадження плану НАССР; - перевірка, чи план НАССР виконується постійно; - перевірка, чи всі результати аналізу системи взято до уваги. 	1 раз на рік або за умови змін у технологічних процесах, що впливає на безпечність.	Робоча група
2.	Для проведення верифікації група НАССР використовує таку інформацію: <ul style="list-style-type: none"> - огляд скарг, пов'язаних з безпечністю харчових продуктів; - результати лабораторного моніторингу; - результати моніторингу ККТ; - калібрування обладнання; - результати проведення аудитів, інспекцій; - перевірку ведення записів; - аналіз відхилень; - перевірку роботи відповідального персоналу. 	Постійно	Робоча група

Валідація (підтвердження) плану НАССР

№3/П	Назва заходу	Термін	Відповідальний
1.	Валідацію плану НАССР чи його частини необхідно проводити у таких випадках: <ul style="list-style-type: none"> - введення у виробництво нової страви. - встановлення нового обладнання, яке може впливати на безпечність харчових продуктів; - введення нових видів не перероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів; - зміни технологічного процесу; - зміни в структурі потужності; - продовження строку зберігання харчового продукту; - зміни постачальників; - важливих змін у способі споживання (використання) або реалізації харчових продуктів; - отримання нової інформації стосовно небезпечних факторів, характерних для технологічного процесу або харчового продукту. 	За необхідністю	Робоча група НАССР

Додаток 7
до наказу № _____
від « _____ » _____ 2020р.

**Зонування виробничих, допоміжних та побутових приміщень
Їдальні НВК – академічного ліцею №15**

Голуба	Робоче приміщення, в якому відсутній ризик зараження готової продукції чи напівфабрикатів. До такої зони відноситься приміщення для приймання сирової продукції, побутові приміщення. Деякі із цих приміщень розділені між собою, зона прийому продуктів та продовольчої сировини; зона зберігання бакалійних продуктів, сирих овочів.
Жовта	Робоче приміщення, в якому ризик зараження готової продукції чи продовольчої сировини обмежений, але варто дотримуватись спеціальних санітарно-гігієнічних правил під час переробки продукції. Ці приміщення межують із зонами високого ризику. До такої зони відноситься приміщення заготівельного цеху.
Червона	Робоче приміщення, в якому ризик зараження готової продукції чи напівфабрикатів після теплової обробки дуже високий. До такої зони відноситься приміщення гарячого цеху та зона видачі готових страв. Необхідно ретельно дотримуватись жорстких санітарно-гігієнічних вимог, дотримання технологічного процесу під час приготування та видачі страв.

Додаток 8

до наказу № _____

від « _____ » _____ 2020р.

ЧЕК – ЛИСТ

**Аналіз ризиків виникнення небезпечних факторів
на етапах приготування**

Найменування операцій	Опис небезпечних факторів	Унеможливлення небезпек	Імовірність появи (так/ні, причини)
Формування асортиментного переліку сировини і готової продукції	Рецепти приготування страв, які мають у своєму складі небезпечні компоненти, або етапи обробки продовольчої сировини, які мають небезпечні стадії і можуть привести до ризику втрати безпечності продукту	Ризики зменшуються якщо є опрацьований та затверджений перелік сировини і готової продукції, не порушується рецептура виготовляємих страв	
Прийом і зберігання продуктів харчування і продовольчої сировини	В потенційно небезпечних видах сировини імовірно відбувається швидкий зріст патогенних мікроорганізмів якщо перевищена температура зберігання	Ризики зменшуються якщо продукція сертифікована, декларована, знаходиться в упаковці, витримані умови транспортування	
Зберігання охолоджених продуктів	Якщо температура зберігання перевищує норму, висока вірогідність росту небезпечних патогенних мікробів. Забруднення продуктів під час зберігання	Ризики знижуються якщо ведеться контроль температурного режиму, тари, умов зберігання	
Зберігання сухих запакованих харчових продуктів	Наявність шкідників, плісняви, відсутність оглядового і тактильного контролю	Мікробіологічної небезпеки не виявлено за умови, що продукти упаковані правильно зберігаються	
Мойка/санітарна обробка: овочі, фрукти, яйця	Чисельних патогенних організмів, інородніх предметів, шкідників висока при відсутності санітарної обробки	Ризики знижуються при належній санітарній обробці, дотриманні температури зберігання	
Підготовка сирих продуктів	Чисельних патогенних організмів висока при недотриманні умов зберігання, можливе забруднення під час підготовки	Ризики знижуються при дотриманні температурного режиму та правил особистої гігієни працівників	
Кулінарна обробка	В стравах, які пройшли не достатню термічну обробку патогенні	Ризики знижуються при дотриманні температурного режиму	

	мікрофлори руйнуються не повністю і несуть потенційні загрози. Можливе фізичне забруднення.	та правил особистої гігієни працівників	
Видалення відходів, сміття		Ризики відсутні	
Обладнання	Виживання патогенної мікрофлори і її зріст на обладнанні і посуді	Ризики знижуються при дотриманні вимог санітарної обробки обладнання	
Мойка	Вірогідність проявлення хімічного фактору при неправильному використанні миючих засобів не дотриманні вимог миття і ополіскування	Ризики знижуються при дотриманні	
Видача продуктів харчування	Чисельних патогенних організмів висока при недотриманні умов роздачі готової продукції, можливе забруднення брудним посудом	При дотриманні температурного режиму та правил особистої гігієни працівників, правил миття столового і кухонного посуду біологічні ризики зменшуються	