

Комунальний заклад «Академічний ліцей №15»

Кам'янської міської ради

ПРОТОКОЛ

засідання групи НАССР
Академічного ліцею № 15

Від 09 вересня 2022 року

№ 1

Присутні: Зайцева З.В., керівник організаційної групи НАССР, заступник директора з навчально –виховної роботи.

Члени групи:

- Васильєва Т.А., заступник директора з ГЧ, відповідальна особа за стан обладнання, миючі і дезінфікуючі засоби;
- Залізна Л.М., кухар їдальні, відповідальна особа за приймання та безпечного зберігання продукції;
- Шкуренко Н.Я. – медсестра, відповідальна особа за якість приготування страв, санітарного стану харчоблоку, секретар групи НАССР.

Порядок денний:

1. Аналіз небезпек при організації харчування.
2. Визначення критичних точок контролю, критичних меж (процесу, продукту тощо).
3. Затвердження процедур щодо попередження безпечних факторів.

Слухали:

1. Залізну Л.М., шеф-кухар їдальні, про аналіз небезпек: визначення критичних точок контролю, критичних меж, приймання та безпечного зберігання продукції;
2. Шкуренко Н.Я., медичну сестру, про питання особливої уваги щодо попередження небезпечних факторів при організації харчування учнів.

Ухвалили:

1. Затвердити процедури щодо попередження безпечних факторів:
 - планування навчання персоналу;
 - визначення правил особистої гігієни;
 - неухильне виконання санітарних інструкцій;
 - пам'ятка відвідувача сторонніми особами.

Аналіз ризиків небезпечних факторів заносити в чек – лист (картку контролю).

2. Визначити критичні точки контролю, тобто які процеси варто контролювати, яка послідовність у контролі кожного процесу, хто та що підпадає під контроль, де неналежне планування чи розміщення потоків може призвести

до появи ризику мікробіологічного, хімічного чи фізичного забруднення харчових продуктів та нанести їх у схему харчоблоку, а саме:

1. ККТ №1 - Приймання продуктів харчування в комору.
2. ККТ №2 - Зберігання продуктів в коморі.
4. ККТ №4 - Видача страв учням.
5. ККТ №5 – Контроль температури продукту.
6. ККТ №6 - Прибирання приміщень, миття обладнання, інвентарю. Дезінфекція.

3.Звернути особливу увагу на питання попередження небезпечних факторів при організації харчування учнів:

- уникнення перехресного забруднення;
- дотримання вимог утримання стану приміщень, обладнання, технічного обслуговування обладнання;
- стан комунікацій — вентиляції, водопроводів, електро та газопостачання, освітлення тощо;
- безпечність води, предметів та матеріалів, які контактують із харчовими продуктами;
- процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних і побутових приміщень та інших поверхонь;
- здоров'я та гігієна персоналу;
- поводження з сміттям, його збір та видалення з потужності;
- контроль за шкідниками, запобігання їхній появі, засоби профілактики та боротьби;
- проводити оцінку ризику забруднення харчових продуктів від повітря.

Керівник організаційної групи НАССР  Зоя Зайцева

Члени групи:

 Тетяна Васильєва

 Людмила Залізна

 Надія Шкуренко