

НАКАЗУЮ :

1. Для розробки та впровадження системи НАССР у закладі освіти створити робочу групу у складі :

Голова групи - Колесник Т.В., заступник директора з НВР ;

Секретар групи НАССР – Захар'єва Л.Й.;

Члени групи : Синько О.М., завідувач Михайлівської філії;

Шпак М.П., заступник директора дошкільного підрозділу с. Киселі;

Медична сестра амбулаторії сімейної медицини с.

Олексіївка;

Юдіна Л.О. – кухар ліцею;

Роленко С.А. – завгосп

2. Робочій групі:

2.1. Пройти навчання із залученням підлеглих працівників (Михайлівська філія і дошкільний підрозділ с. Киселі) щодо впровадження системи НАССР у закладі освіти. (Лютий 2021 рік)

2.2. Кухарям ліцею: дотримуватись технології приготування та якості готової продукції. (Постійно)

2.3. Завгоспам: нести відповідальність за контроль якості сировини, з вимогами сертифікатів на продукти харчування від постачальників, за технологічне та холодильне обладнання. (Постійно)

2.4. Робочій групі НАССР проводити аналіз безпеки і якості продукції, що готується в харчоблоках закладу освіти, ефективності системи НАССР
(Постійно)

2.5. Групі НАССР у закладі освіти, 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 :

2.5.1 належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;

2.5.2. 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;

2.5.3. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електропостачання, освітлення тощо;

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

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

2.5.6. Здоров'я та гігієна персоналу;

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