**Контролюємо безпечність продуктів за системою НАССР: про старе по-новому**

24 липня 2019 10409 Корисне55 Середній бал: 0 із 5 Теми: Управління школою Управління ЗДО Харчування дітей у ДНЗ Харчування в ЗНЗ Автор: ОМЕЛЬЯНЕНКО Ніна Шеф-редактор управлінських видань MCFR Освіта У редакції пролунав телефонний дзвінок: «Допоможіть! Кажуть, що заклад перевірятимуть на дотримання, боюсь помилитися, НАССР. Як перевірятимуть, коли і що саме?» Нові терміни завжди лякають, а особливо тоді, коли від керівника вимагають зробити, а він не лише не знає як, а й що Перший невідомий для закладів освіти шлях — реєстрацію харчоблоків закладів як операторів ринку — пройдено. Нагадуємо, що суб’єкт господарювання, який провадить діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об’єктів санітарних заходів, набуває статусу оператора ринку. Харчоблоки закладів освіти є операторами ринку харчових продуктів і підлягають державній реєстрації. 5 секретів успішної мотивації Процедуру державної реєстрації потужностей визначено Порядком проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб’єктам, затвердженим наказом Мінагрополітики від 10.02.2016 № 39. Окрім поняття «якість», існує поняття «безпечність». Саме воно є ключовим у системі, призначеній для управління ризиками у галузі виробництва харчової продукції, тобто HACCP. Заклади дошкільної освіти мають з 20 вересня 2019 року впровадити систему НАССР, адже операторів ринку зобов’язано розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи НАССР (ст. 20 Закону). Що таке система НАССР Міжнародна системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (англ. HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points) — система, яка ідентифікує, оцінює та контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпечності харчових продуктів. Іншими словами — це аналіз ризиків і контролю критичних точок. Система НАССР: 1. Стосується лише безпечності харчових продуктів і не стосується їх якості. 2. Запобіжний інструмент контролю за небезпечними факторами. 3. Не гарантує безпечності харчових продуктів, а лише зменшує ризик виникнення випадків щодо загрози їх безпечності. 4. Не автономна програма. Її основа — це система заходів контролю, що складається з програм-передумов, які потрібно запровадити й належно підтримувати. Контроль за реалізацією вимог чинного законодавства щодо впровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, покладено на Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, затвердило Мінагрополітики наказом від 01.10.2012 № 590 (далі — Вимоги). Як заповнити план НАССР скачати PDF Про програми-передумови НАССР Для ефективного функціонування системи безпечності харчових продуктів та контролю за небезпечними факторами заклади освіти перед застосуванням системи НАССР мають розробити, задокументувати й впровадити програми-передумови. Сфера застосування програм-передумов охоплює усі потенційні загрози безпечності. Програма-передумова — основні умови безпечності харчових продуктів та діяльність, необхідні для підтримання гігієни навколишнього середовища у всьому харчовому ланцюгу і придатні для виробництва та постачання безпечних кінцевих продуктів і безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також поводження з ними. Мета програми-передумови — зменшення ризику перехресного забруднення шляхом належного планування та організації потоків руху неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, персоналу так, щоб вони не несли загрозу безпечності продуктів. Заклади освіти мають запровадити програми-передумови з урахуванням асортименту харчових продуктів, технологічних процесів і специфіки роботи харчоблоків. Для закладів освіти уже стало звичним виконувати норми документів: Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом МОН, МОЗ від 17.04.2006 № 298/227 (далі — Інструкція); Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, затвердженого наказом МОЗ від 24.03.2016  № 234 (далі — Санітарний регламент); Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом МОЗ, МОН від 01.06.2005 № 242/329 (далі — Порядок). Дотримання вимог цих документів — основа для виконання програми-передумови. Про розділи НАССР Розглянемо основні елементи системи контролю безпечності харчових продуктів у закладах освіти, визначені Вимогами, та згадаємо уже звичні для нас норми. 1. Розміщення приміщень Розміщення виробничих, допоміжних і побутових приміщень, технологічного обладнання мають відповідати технологічним процесам, які здійснюються у закладі (п. 2.5 розд. II Вимог). 2. Стан приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт Приміщення для виробництва та зберігання продуктів потрібно підтримувати у належному стані (п. 2.6 розд. II Вимог). Стіни повинні бути спроектовані та побудовані так, щоб не накопичувався бруд, не росла пліснява й утворювався конденсат, полегшувати прибирання, миття та дезінфекцію. Поверхні стін, підлоги повинні бути в належному стані та виготовлені із водостійких матеріалів. Підлога повинна відповідати вимогам виробництва (механічним навантаженням, температурним режимам, обробці мийними засобами тощо), легко прибиратися, митися і дезінфікуватися, сприяти видаленню вологи (відсутність вибоїн, трапи для достатнього стоку води). Стеля й підвісні елементи (трубопроводи, кабелі, лампи тощо) повинні бути спроектовані і змонтовані так, щоб мінімізувати накопичення бруду, відшарування фарби, утворення конденсату та ріст плісняви, полегшувати прибирання та запобігати забрудненню харчових продуктів. Двері повинні бути без тріщин, відшарування фарби та корозії, а також легко митися і за необхідності дезінфікуватися. Зовнішні двері, через які можна потрапити в зону поводження з харчовими продуктами, повинні бути спроектовані так, щоб запобігати проникненню шкідників у приміщення. Ці двері, а також двері і ворота, які використовують для розділення виробничих приміщень, повинні бути за можливості закритими чи обладнуватися пристроями для самовільного закривання. Вікна, вентиляційні отвори повинні бути спроектовані так, щоб запобігати накопиченню бруду. Якщо вікна чи прозорі дахи спроектовані для вентиляційних потреб, то вони повинні бути захищені сітками проти комах чи іншими засобами для уникнення ризику забруднення харчового продукту. У зонах, де існує ймовірність попадання осколків у харчовий продукт, вікна, освітлювальні засоби, електричні знищувачі комах необхідно захистити від розбивання. Систему вентиляції необхідно встановити так, щоб фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, були легкодоступними. Ремонтні роботи слід здійснювати так, щоб унеможливлювати загрозу забруднення харчових продуктів, а також вести документацію щодо проведених робіт. 3. Планування та стан комунікацій Системи дренажу повинні бути спроектовані так, щоб полегшити прибирання і мінімізувати ризик забруднення харчових продуктів (п. 2.7 розд. II Вимог). Системи вентиляції слід встановлювати так, щоб фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, були легкодоступні. У місцях значного накопичення пилу необхідно встановлювати пиловловлювальне обладнання. Усі виробничі зони повинні належно освітлюватися. Освітлювальне обладнання не повинно бути загрозою забруднення харчового продукту. 4. Безпечність води Вода, яка є інгредієнтом для харчових продуктів, і така, що може контактувати з продуктами, повинна відповідати вимогам щодо питної води (п. 2.8 розд. II Вимог). Програма-передумова щодо безпечності води повинна забезпечити: визначення джерела водопостачання (водопровідна мережа чи свердловина) та пов’язаних з ним ризиків; відповідність умов зберігання води; стан водопровідної мережі на потужності; підготовку води до використання; спосіб використання води та неможливість перехресного забруднення через контактні поверхні.  Необхідно проаналізувати небезпечні фактори, які можуть виникнути внаслідок використання води, що контактує з харчовими продуктами. 5. Прибирання, миття і дезінфекція приміщень та інших поверхонь Способи прибирання, миття і дезінфекції визначаються за такими чинниками (п. 2.9 розд. II Вимог): природою харчового продукту; типом технологічних процесів, що здійснюються під час виробництва харчового продукту; призначенням контактної поверхні, приміщення, території; матеріалом, з якого виготовлено контактну поверхню; встановленими вимогами законодавства; використанням результатів наукових досліджень і належних практик виробництва. Мийні та дезінфекційні засоби повинні бути ефективними для застосування у визначених специфічних умовах, але не повинні становити загрозу безпечності харчових продуктів за умови їх належного використання. Інвентар для прибирання потрібно застосовувати за призначенням, він має бути стійким до середовища, у якому використовується, і зберігатись так, щоб виключати загрозу перехресного забруднення. Персонал, який прибирає, миє та дезінфікує, повинен мати відповідні знання та підготовку. Перевіряє, як прибрано, помито та продезінфіковано, персонал, який не залучений до виконання цих процедур. Сезонні справи на відмінно: ВЕРЕСЕНЬ Ніна Омельяненко Шеф-редактор управлінських видань MCFR Освіта Кожен вересень для керівника — новий старт. Як організувати освітній процес та роботу з кадрами без помилок? Уникнути помилок 6. Здоров’я та гігієна персоналу Необхідно впровадити правила поведінки персоналу, який працює з харчовим продуктом, для запобігання його забрудненню (п. 2.10 розд. II Вимог). Персонал має проходити медичні огляди відповідно до вимог законодавства. Періодичність медоглядів персоналу залежить від природи харчових продуктів, технологічних і допоміжних процесів, посадових обов’язків працівників і підтвердження їх проходження (наявність особистих медичних книжок). Персонал має використовувати спецодяг і взуття, які не повинні бути причиною забруднення харчових продуктів. Спецодяг має покривати тіло від колін і вище. Аби запобігти забрудненню харчових продуктів через неналежний стан здоров’я персоналу чи його невідповідний зовнішній вигляд, не допускати персонал до роботи. Запровадити перевірки зовнішнього вигляду персоналу перед початком роботи на наявність ознак гнійничкових захворювань; повідомляти про ознаки у них інфекційних захворювань чи контакти з людьми, у яких є такі ознаки, а також недопускати до роботи працівників, які можуть бути причиною забруднення харчових продуктів. Слід розробити правила поведінки персоналу на виробництві: переміщення у виробничих, допоміжних і побутових приміщеннях, носіння особистих предметів, прикрас, дії у випадку порізів чи пошкоджень, приймання їжі, миття рук, паління, відвідування туалетів, зберігання та використання особистого та спеціального одягу та взуття. 7. Поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір і видалення Відходи необхідно утилізовувати, тому слід визначити місця їх збору (п. 2.11 розд. II Вимог). Необхідно визначити графіки та способи вивезення відходів з приміщень, у яких працюють з харчовими продуктами, аби уникнути їх накопичення. Слід враховувати можливість перехресного забруднення продуктів під час їх вивезення. Потрібно контролювати стан контейнерів, ємностей для відходів, їх маркування, очищення, миття та дезінфекцію. Прибирання, миття та дезінфекцію контейнерів, ємностей для зовнішнього зберігання відходів необхідно проводити окремо від іншої тари. Контейнери для внутрішнього зберігання відходів можуть бути одноразовими або повертатися у приміщення після їх очищення, миття та дезінфекції. 8. Контроль за шкідниками Заходи щодо запобігання проникненню шкідників (п. 2.12 розд. II Вимог): наявність огорожі та облаштування території, ущільнення дверей, вентиляційних отворів, обладнання вікон захисними сітками від комах; встановлення засобів профілактики та боротьби зі шкідниками по зовнішньому периметру. Усі заходи з боротьби зі шкідниками повинні здійснюватись так, щоб не виникала загроза безпечності харчових продуктів через перехресне забруднення; якщо встановлено електричні знищувачі комах, то вони не повинні розміщуватись над відкритим харчовим продуктом. Слід маркувати та регулярно перевіряти всі засоби боротьби зі шкідниками. Для уникнення перехресного забруднення не використовувати отруйні приманки у приміщеннях, де працюють з харчовими продуктами (непереробленими, частково переробленими або переробленими), допоміжними матеріалами для переробки харчових продуктів, предметами та матеріалами, що контактують з харчовими продуктами. Електричні знищувачі комах рекомендується розміщувати у місцях ймовірного проникнення комах, що літають. Усі заходи контролю шкідників слід спрямувати на запобігання їх проникненню у приміщення, де проводяться технологічні чи допоміжні процеси. 9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин Необхідно визначити перелік сполук, які використовуються і потенційно можуть загрожувати безпечності харчових продуктів (мийні та дезінфекційні засоби, приманки для шкідників тощо) (п. 2.13 розд. II Вимог). Необхідно визначити правила приймання, зберігання та використання токсичних сполук і речовин. 10. Вимоги до сировини та контроль за постачальниками Необхідно розробити та впровадити процедури оцінювання постачальників для зменшення ймовірності виникнення загрози безпечності харчових продуктів від непридатних неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують з харчовими продуктами (п. 2.14 розд. II Вимог). Критерії оцінювання постачальників повинні характеризувати їх здатність надавати неперероблені, частково перероблені або перероблені харчові продукти, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, відповідно до узгоджених специфікацій. Оцінювати постачальників рекомендується перед тим, як розпочинати співпрацю з ними, а також періодично з урахуванням результатів вхідного контролю харчових продуктів (неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів), допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. Якщо результати оцінювання ризику свідчать про суттєву ймовірність загрози безпечності харчових продуктів, рекомендується перевіряти постачальників таких харчових продуктів. 11. Зберігання харчових продуктів Необхідно створити належні умови для зберігання готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів (п. 2.15 розд. II Вимог). Приміщення мають бути достатніми за площею та обладнанням для забезпечення умов зберігання, а також дотримання принципу використання передусім партій тих продуктів, у яких раніше закінчується строк придатності. Необхідне обладнання для зберігання харчових продуктів повинно підтримувати умови зберігання при повній завантаженості приміщення з проведенням контролю за режимами температури та вологи. Приміщення для зберігання неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, повинні бути спроектовані так, щоб не допустити забруднення під час зберігання, прибирання, миття та за необхідності проведення дезінфекції й запобігати проникненню шкідників. 12. Контроль за технологічними процесами Програма-передумова системи НАССР щодо контролю технологічних процесів повинна забезпечити упевненість операторів ринку у тому, що умови контролю параметрів технологічних процесів і виробничого середовища прийнятні для виконання встановлених вимог до харчових продуктів і є докази того, що такі параметри відповідають встановленим нормам (п. 2.16 розд. II Вимог). Статті за темою Як сформувати систему забезпечення якості освіти Типові освітні програми для 1-2-х класів НУШ Інфографіка в школі - засіб навчання та самоосвіти Як скласти статут закладу освіти за новим законом Пожежна безпека в закладі освіти: хто що робить Реєстрація на проведення мовного табору GOCAMP 25 жовтня 2019 7151 Середній бал: 0 із 5 Теми: Управління школою Освітні новини Стартувала попередня реєстрація для організації пришкільних мовних таборів у форматі GoCamp Організувати табір можна як на базі міської, так і сільської школи. Участь у проєкті – безкоштовна. Спланувати роботу мовного табору Організатори за допомогою попередньої реєстрації зможуть виявити кількість потенційних учасників, а також роз'яснити їм умови участі. Крім того, організатори допоможуть підготувати заявки для основної реєстрації, яка приходитиме з 18 листопада до 15 грудня. Цього року табори GoCamp планують провести: з 1 до 12 червня (200 шкіл); з 10 до 21 серпня (300 шкіл); з 7 до 18 вересня (50 шкіл). Попередня реєстрація триватиме до 17 листопада 2019 року за посиланням: https://gocamps.com.ua/ua/apply-as-a-school-short-form/. Затверджено Програму підвищення кваліфікації педагогів в інклюзивних класах 25 жовтня 2019 5661 Середній бал: 0 із 5 Теми: Професійний розвиток у ЗНЗ МОН затвердило Типову програму підвищення кваліфікації педагогічних працівників для роботи в умовах інклюзивного навчання в ЗЗСО Програма підвищення кваліфікації педагогів в інклюзивних класах Скачати Програму розроблено відповідно до сучасної державної освітньої політики щодо впровадження інклюзивного навчання, Концепції Нової української школи та стратегії реформування початкової освіти. Підвищення кваліфікації за 5 хвилин Метою розробки Програми є необхідність  підготовки асистента вихователя до роботи в інклюзивному середовищі. Серед завдань: закріпити основні принципи і цінності інклюзивної освіти; ознайомити з міжнародною та національною законодавчою базою у сфері інклюзивної освіти; оволодіти основними методами роботи в умовах інклюзивного освітнього середовища, зокрема розробленням індивідуальної програми розвитку для дитини з особливими освітніми потребами. Профспілка проти зміни моделі оплати праці 23 жовтня 2019 12220 Середній бал: 0 із 5 Теми: Фінанси ДНЗ Фінанси ЗНЗ Профспілка проти ініціатив щодо зміни моделі оплати праці педагогічних працівників 29 жовтня 2019 року в Києві планується акція протесту проти звуження прав та гарантій освітян, через подання правок до законопроекту «Про повну загальну середню освіту». Про це повідомив голова столичної Профспілки освітян Олександр Яцунь. 5 секретів успішної мотивації Голова Профспілки освітян м. Києва озвучив основні вимоги до законопроекту «Про повну загальну середню освіту», серед них: • зберереження надбавок та доплат, у тому числі за вислугу років, престижність педагогічної праці, перевірку зошитів, завідування кабінетом, класне керівництво, вчене звання, науковий ступінь; • можливість роботи за безстроковими трудовими договорами для працівників пенсійного віку; • скорочений робочий час для педагогічних працівників; • добровільна сертифікація для педагогічних працівників. "29 жовтня 2019 року відбудеться акція протесту проти звуження прав та гарантій освітян біля стін Верховної Ради України. «Акція відбудеться біля стін Кабінету Міністрів і Верховної Ради з категоричною вимогою вилучити ці поправки до законопроекту «Про повну загальну середню освіту». У разі якщо профільний комітет і Верховна Рада не дослухається до наших законних вимог, ми залишаємо за собою право проводити страйкові дії», - заявив голова столичної Профспілки освітян. Коли розпочнуться осінні канікули 2019 22 жовтня 2019 13526 Середній бал: 4 із 5 Теми: Управління школою Навчально-виховний процес Освітні новини Коли починаються осінні канікули у школах та скільки часу триватимуть Школи можуть самі встановлювати, коли розпочнуться канікули. Однак, адміністрація має завчасно попередити батьків про тривалість і час. Структура 2019/2020 навчального року Головні вимоги МОН - тривалість канікул протягом навчального року мінімум 30 календарних днів. Дати канікул протягом року можуть змінюватися при епідеміях грипу та карантині. Однак, не допускається перенесення термінів шкільного відпочинку більше ніж на два тижні. Орієнтовні дати канікул: •          осінні канікули починаються в кінці жовтня і тривають тиждень. (28 жовтня - 3 листопада); •          зимові канікули тривають з кінця грудня і тривають два тижні. (23 грудня - 7 (12) січня); •          весняні канікули починаються в кінці березня і будуть тривати тиждень. (23 березня - 29 березня); •          літні канікули традиційно розпочинаються на початку червня і тривають до до 1 вересня. Перенести дані в алфавітну книгу У школах впровадять систему супервізії 22 жовтня 2019 9665 Середній бал: 0 із 5 Теми: Управління школою Робота з кадрами в ЗНЗ Учителі НУШ отримають додаткову професійну підтримку від спеціальних консультантів Учителі Нової української школи отримають підтримку від спеціальних консультантів. Нові освітні програми НУШ «Важливо розуміти, що супервізія – це не перевірка чи контроль. Супервізор – це наставник і консультант, який допоможе, підтримає, навчить новому та поділиться досвідом. Супервізорами будуть також педагоги, і подібна взаємодопомога – це те, чого потребує така масштабна і важлива реформа, як Нова українська школа», – зазначила Ганна Новосад. Метою супервізорів буде підтримка вчителів, допомога у подоланні труднощів та їх професійному зростанні. Супервізори допомагатимуть вчителям долати професійні труднощі, протидіяти стресу та запобігати професійному вигоранню. Крім того, спеціалісти сприятимуть налагодженню педагогіки партнерства. Підвищення кваліфікації за 5 хвилин Спеціалісти, зокрема, допомагатимуть вчителям долати професійні труднощі, протидіяти стресу, запобігати професійному вигоранню та зміцнювати позитивну самооцінку. Окрім того, супервізори матимуть функцію фасилітаторів та допомагатимуть налагоджувати педагогіку партнерства. Така допомога буде надаватися вчителям та їх асистентам, тренерам-педагогів, директорам та заступникам директорів шкіл, а також фахівцям ІРЦ. Уніфіковано форму акта щодо дотримання вимог законодавства у дошкільній освіті 21 жовтня 2019 13004 Середній бал: 0 із 5 Теми: Управління ЗДО Освітній процес у ДНЗ МОН затвердило уніфіковану форму акта щодо дотримання суб’єктом господарювання вимог законодавства у сфері дошкільної освіти   Акт за результатами проведення заходу державного нагляду Скачати Метою є приведення уніфікованої форми акта, що складається за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного нагляду (контролю) у сфері дошкільної освіти, у відповідність до вимог законодавства. 5 секретів успішної мотивації Зокрема, Закону України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності» та постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 року № 342 «Про затвердження методик розроблення критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності та визначається періодичність проведення планових заходів державного нагляду (контролю), а також уніфікованих форм актів, що складаються за результатами проведення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю)». Профспілка про закриття малокомплектних шкіл 18 жовтня 2019 15323 Середній бал: 0 із 5 Теми: Управління школою Фінанси ЗНЗ Профспілка виступає проти скасування державного субсидіювання малокомплектних шкіл Лист Профспілки щодо малокомплектних шкіл Ознайомитись Профспілка працівників освіти і науки виступила проти скасування державного субсидіювання малокомплектних шкіл, адже це призведе до закриття 3 427 закладів освіти та звільнення близько 20 тисяч педагогів. Підвищення кваліфікації за 5 хвилин Про це йдеться у листі Профспілки щодо пропозицій Міністерства освіти і науки стосовно змін до Бюджетного кодексу України.  Зокрема, у Профспілці категорично не погоджуються з пропозиціями МОН щодо скасування норми про виділення освітньої субвенції для оплати праці педагогічних працівників закладів загальної середньої освіти, кількість учнів у яких становить менше 30 осіб - з 1 вересня 2020 року, менше 40 осіб - 1 вересня 2021 року, менше 50 осіб - з 1 вересня 2022 року. Затверджено Стандарт шкільної освіти наукового спрямування 17 жовтня 2019 18472 Середній бал: 0 із 5 Теми: Управління школою МОН затвердило Стандарт спеціалізованої освіти наукового спрямування. Стандарт визначає зміст та загальний обсяг навчального навантаження спеціалізованої освіти наукового спрямування Стандарт шкільної освіти наукового спрямування Скачати документ Стандарт визначає зміст спеціалізованої освіти наукового спрямування та загальний обсяг навчального навантаження у закладах спеціалізованої освіти наукового профілю та вимоги до компетентностей здобувачів освіти, результати дослідно-орієнтованого навчання. Підвищення кваліфікації за 5 хвилин Передбачено три профілі навчання школярів: природничо-математичний; суспільно-гуманітарний; техніко-технологічний. Крім того, Стандарт передбачає, що учні вивчатимуть навчальні предмети або курси у наукових ліцеях, які відповідають профілю навчання та галузі знань. Інші навчальні предмети вивчатимуться школярами на базовому рівні. Навчальні предмети можуть вивчатись в межах однієї або кількох освітніх галузей шляхом вивчення інтегрованих предметів та здійснення міжгалузевих досліджень. Спеціалізована освіта наукового спрямування здійснюватиметься шляхом організації дослідно-орієнтованого навчання, основним складником якого є дослідницька діяльність учнів. Окрім цього стандартом визначено три профілі навчання школярів закладів спеціалізованої освіти наукового профілю: природничо-математичний, суспільно-гуманітарний та техніко-технологічний профілі навчання. 5 жовтня відбулась церемонія Global Teacher Prize Ukraine - 2019 7 жовтня 2019 47549 Середній бал: 5 із 5 Теми: Управління школою Освіта дорослих 5 жовтня відбулась урочиста церемонія Global Teacher Prize Ukraine - 2019, де назвали ім’я переможця премії Урочиста церемонія пройшла у Всесвітній день вчителя в Національній опері України. Цьогоріч свято для вчителів проходило під гаслом «ВчителіВажливі». Найкращим вчителем стала Наталя Кідалова з міста Мелітополя Запорізької області. Вона викладає англійську мову та українську мову і літературу в мелітопольській спеціалізованій школі І-ІІІ ступенів № 23. Переможниця отримає 250 тисяч гривень, поїздку в Дубай на Global Education and Skills Forum 2020 та один рік безкоштовного навчання від «Освіторії». Підвищення кваліфікації за 5 хвилин Нагадаємо, наперододні 10 фіналістів національної премії Global Teacher Prize Ukraine прибули до Києва, щоб почути ім’я найкращого педагога України. Учасники зустрілися з друзями та партнерами премії та поділитися порадами для молодих фахівців.  Насамперед, фіналісти побажали вчителям-початківцям терпіння, віри у свою справу, не боятися нічого, любити дітей та отримувати задоволення від роботи. Головне – бути відкритими до всього нового і не забувати про важливість справи вчителя.   Познайомитися з фіналістами Зокрема, подарунки для гостей вручили редакції журналів «Практика управління закладом освіти» та «Заступник директора школи». Тепер школи, у яких працюють фіналісти премії, зможуть користуватись комплектом видань "Зразкова школа". Цього року було подано понад 3000 заявок на премію Global Teacher Prize Ukraine - 2019. Переможець отримає головний приз – "Нобелівську премію для вчителів", поїздку в Дубай на Global Education and Skills Forum 2020 та один рік безкоштовного навчання від організатора премії ГС "Освіторія". До церемонії Global Teacher Prize Ukraine залишилось: Профільну школу планують запустити раніше 2027 року 4 жовтня 2019 26853 Середній бал: 4.67 із 5 Теми: Управління школою МОН обговорить питання формування мережі старшої профільної школи Програма діяльності Уряду на 5 років Скачати МОН планує обговорити питання можливості якнайшвидшого формування мережі старшої профільної школи з обласними управліннями освіти. Про це Ганна Новосад сказала під час селекторної наради з керівниками обласних управлінь освіти. Підвищення кваліфікації за 5 хвилин «Я сподіваюсь всі розуміють, що старшу профільну школу нам необхідно принаймні пробувати впровадити швидше, ніж зараз передбачено планом впровадження Нової української школи. Ми наразі у Міністерстві освіти створюємо робочу групу з напрацювання Концепції старшої профільної школи і напрацьовуємо варіанти того, як і коли старша профільна школа могла би стартувати раніше», - сказала Ганна Новосад. Крім того, міністерка назвала основні критерії, за якими може формуватись мережа старших профільних шкіл. Зокрема, засновниками закладів будуть обласні ради, проектна потужність школи має бути розрахована щонайменше на 300 учнів, наявність 4 класів у кожній з паралелей та можливість проживання і підвезення учнів до закладу освіти. Освітні реформи в Україні: дослідження Світового банку 2 жовтня 2019 26256 Середній бал: 0 із 5 Теми: Управління школою Управління ЗДО Світовий банк презентував звіт, де представив 5 пріоритетних напрямів подальшого реформування освіти в Україні Дослідження сфери освіти в Україні Скачати документ У звіті Світового банку представлено 5 пріоритетних напрямів подальшого реформування освіти в Україні. «Нещодавно Уряд схвалив Програму дій, в якій визначено два важливі питання — економічне зростання та розвиток людського капіталу. Це завдання для МОН та усіх міністерств, адже економічне зростання неможливе без розвитку людського капіталу. Проблеми, які вказані у звіті, будемо аналізувати надалі, деякі з них вже вирішуємо. Тому сподіваємось, що за 5 років Світовий банк та Україна зможуть забезпечити більшу рівність та якість освіти у нашій державі», — наголосила Міністр освіти і науки України Ганна Новосад. Підвищення кваліфікації за 5 хвилин Зокрема, на думку авторів, для вдосконалення програми реформ варто поширити бачення концепції «Нової української школи», заснованої на компетенціях і орієнтоване на учнів, на весь сектор. Вихід на пенсію у 55 років 1 жовтня 2019 89959 Середній бал: 4.14 із 5 Теми: Фінанси ДНЗ Фінанси ЗНЗ Уряд планує розглянути пропозицію Президента про достроковий вихід на пенсію жінкам у 55 років Перелік посад педагогів, що мають право на пенсію за вислугу років Скачати Планують продовжити до 1 січня 2022 року право дострокового виходу на пенсію у 55 років жінкам, які мають не менше 30 років страхового стажу та за умови звільнення з роботи.  5 секретів успішної мотивації Для цього потрібно внести зміни до абзацу першого пункту 7-2 Розділу «Прикінцеві положення» Закону України «Про загальнообов’язкове державне пенсійне страхування». Відповідний законопроєкт зареєстрований у ВРУ під № 0972. Починаючи з 2018 року виходити на пенсію за віком у 60 років особа може, якщо заробила достатньо років страхового стажу. Із 01.01.2028 за наявності щонайменше 40  років страхового стажу, пенсії за віком призначатимуть незалежно від віку (ч. 5 ст. 26 Закону № 1058). Якщо стажу не вистачає, людина піде на пенсію пізніше й теж залежно від набутого стажу. Школа і учитель матимуть автономію і фінансування 1 жовтня 2019 27357 Середній бал: 0 із 5 Теми: Управління школою Фінанси ДНЗ Фінанси ЗНЗ Уряд планує створити умови для підвищення соціального статусу вчителів Програма діяльності Уряду на 5 років Скачати «Українські школи та педагоги матимуть реальну автономію та справедливе фінансування. Це стимулюватиме їх до підвищення власної кваліфікації. Для цього ми будемо надавати їм підтримку. Також ми стимулюватимемо найкращих вчителів – агентів змін, зокрема розширенням сертифікації. Створимо умови для підвищення соціального статусу педагога». Підвищення кваліфікації за 5 хвилин Такий пункт міститься у Програмі діяльності Кабінету Міністрів України, яку Уряд буде реалізувати у найближчі роки. Програма діяльності Уряду на 5 років подана Кабінетом Міністрів на розгляд Верховної Ради. Очільниця МОН повідомила про навчання вчителів 26 вересня 2019 56374 Середній бал: 5 із 5 Теми: Освіта дорослих Наступного року навчання мають пройти близько 100 тисяч вчителів "За попередніми підрахунками, близько 100 тисяч вчителів наступного року мають пройти навчання. Навчання для вчителів 5-9 класів ми ще маємо спланувати. Це буде значно складніше завдання, адже вчителів предметників значно більше", – повідомила Ганна Новосад.  Підвищення кваліфікації за 5 хвилин Крім того, очільниця МОН зазначила, що для проведення навчання у бюджет потрібно закласти значну суму. Наразі, команда МОН обдумає питання системного підходу до підвищення якості педагогічної освіти. Оприлюднено новий порядок підвищення кваліфікації освітян 25 вересня 2019 51757 Середній бал: 4.5 із 5 Теми: Освітній процес у ДНЗ Освіта дорослих Професійний розвиток у ЗНЗ Підвищення кваліфікації педагогів Порядок визначає процедуру, види, форми, обсяг та періодичність підвищення кваліфікації Порядок підвищення кваліфікації освітян Скачати Кабмін оприлюднив новий Порядок підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників. У Порядку визначено процедуру, види, форми, обсяг, періодичність та умови підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників закладів освіти. Підвищення кваліфікації за 5 хвилин Метою підвищення кваліфікації є професійний розвиток працівників відповідно до державної політики у галузі освіти та забезпечення якості освіти. Порядок передбачає обов'язковість постійного підвищення кваліфікації педагогічними і науково-педагогічними працівниками.

Джерело: <https://www.pedrada.com.ua/news/5041-shkola-uchitel-matimut-avtonomyu-fnansuvannya>

Повне або часткове копіювання будь-яких матеріалів сайту, цитування, публікація їх анотованих оглядів допускаються лише з письмового дозволу редакції сайту.

# Документи що підтверджують наявність на виробництві системи HACCP

Published 29.01.2016 | By [admin](http://market.avianua.com/?author=1) | Просмотров 4 641

Cистема HACCP не вважається впровадженою до тих пір, доки не буде здійснена хача б одна перевірка. Це аксіома!

Наявність системи безпечності продукції HACCP підтверджують наступні документи:

1. Затверджена організаційна структура HACCP, у якій вказані відповідальні за ланки виробництва.

2. Наказ про затвердження робочої групи HACCP, яка відповідає за впровадження та роботу системи HACCP на підприємстві.

3. Затверджений список всіх груп продукції, що виробляється.

4. Наказ про сфери розповсюдження системи HACCP на конкретні групи продукції.

5. Протоколи робочої групи HACCP щодо розглядання питань безпечності продукції та прийнятих рішень.

Мінімум повинно бути три протокола:

* Протокол №1. Аналіз небезпек та затвердження його переліку.
* Протокол №2. Затвердження критичних контрольних точок.
* Протокол №3. Результати проведення внутрішнього аудиту та прийняті рішення.

6. Детальний опис продукції (технічний регламент, технічні інструкції, техніко-технологічні карти, або картки продукції).

7. Кожний продукт повинний мати блок-схему виробництва, де по крокам описано в графічному й текстовому вигляді всі етапи виробництва.

8. Реєстр небезпек. Це список всих небезпек що впливають на безпечність продукції, що можуть виникнути при виробництві.

9. Затверджена схема виробництва з вказаними за хронологією маршрутами руху сировини, готової продукції та робочого персоналу. При винекненні перетинів потоків потрібно розробити робочий графік для їх запобігання.

10. План HACCP, що являє собою набір робочих листів HACCP, де описані критичні контрольні точки (найменування операції де є ККТ, назва шкідливого фактору, номер ККТ, допустимі межі шкідливих показників які гарантують що показник не вийде з під контролю, способи виявлення та засоби контролю, відповідальні, форма журналу для відміток.) Як правило кількість ККТ коливається від трьох до п'яти. Кількість листів HACCP повинна відповідати кількості ККТ.

11. Наказ про призначення внутрішніх аудиторів (не менше 2-х). Як правило аудитори призначаються з членів робочої групи HACCP.

12. Акт проведення внутрішнього аудиту, протокол та висновки на відповдність вимогам HACCP з підписом керівника та членів робочої групи HACCP.

### З цим матеріалом читають:

* [Поширені помилки при впровадженні системи HACCP](http://market.avianua.com/?p=4100#error_haccp)
* [Продаж домашнього м’яса і молока в Україні — зміна правил після 2020 р.](http://market.avianua.com/?p=4229)
* [Головні положення розробки і впровадження системи HACCP](http://market.avianua.com/?p=4100)
* [Удосконалення технології виробництва продукції птахівництва в невеликих і середніх підприємствах на основі принципів системи HACCP](http://market.avianua.com/?p=4158)
* [Концепція створення експертної системи для покращення технології виробництва продукції птахівництва на основі принципів системи HACCP](http://market.avianua.com/?p=4173)
* [Система HACCP | Терміни та визначення](http://market.avianua.com/?p=4146)
* [Впровадження системи HACCP на підприємстві — 12 кроків](http://market.avianua.com/?p=4183)
* [Документи що підтверджують наявність на виробництві системи HACCP](http://market.avianua.com/?p=4129)
* [Аналіз і оцінка ризиків виробництва за системою HACCP](http://market.avianua.com/?p=4119)

**ISO-HACCP**