Управління освіти виконавчого комітету

Ковельської міської ради

Заклад дошкільної освіти (ясла-садок)

комбінованого типу №4 «Ромашка»

(центр розвитку дитини)

 НАКАЗ

від 02.09.2019 № 50

**Про створення робочої**

**групи про провадженню**

**системи НАССР**

 На виконання Законів України «Про освіту», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, норми, побічні продукти тваринного походження,здоров`я та благополуччя тварин ,ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів,вимог до будь – яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT) наказу МАП та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки ,впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечних харчових продуктів (НАССР)».

**НАКАЗУЮ:**

1. Для впровадження впровадження системи НАССР у ЗДО №4 створити робочу групу у складі:

керівник групи: Печерук Л.С. – сестра медична з дієтичного харчування;

 заступник керівника групи: Ковальчук О.С. – вихователь;

 секретар: Причепа Н.О. – діловод;

 члени групи: Троць В.Б. – шеф – кухар;

 Ковальчук Л.Є. – комірник;

 Коляда А.М. – завгосп;

 Шушмарук Н.В. - кухар;

 Кирилюк Т.В. - кухар.

1. Групі НАССР здійснювати вхідний контроль якості сировини.
2. Завгоспу Коляді А.М. – забезпечувати справність роботи технологічного та холодильного обладнання.
3. Групі НАССР, з урахуванням своїх знань та досвіду проводити аналіз (дослідження) небезпечних факторів з метою визначення, які з них необхідно усунути, зменшити до прийнятого рівня або попередити їх появу для виготовлення безпечних харчових продуктів:
	1. здійснювати належне планування розташування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;
	2. забезпечити дотримання вимог до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтх робіт технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також проведення заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;
	3. забезпечити виконання вимог до:
* планування та стану комунікацій – вентиляції,водопроводів,електросистеми,освітлення,тощо.
* Безпечність води, льоду, рари,допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;
* чистоти поверхонь (процедури прибирання,миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);
* здоров`я та гігієна персоналу;
* захист продуктів від стороніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміття; їх збір та видалення з потужності;
* контоль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі,засоби профілактики та боротьби;
* зберігання та використання токсичних сполук і речовин;
* специфікації до сировини та контролю за постачальниками;
* зберігання та транспортування;
* контроль за технологічними процесами;
* маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів.
1. Діловоду розмістити наказ на сайті ЗДО №4.
2. Контроль за виконання наказу залишою за собою.

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_Вікторія ТКАЧУК