

ЗАКЛАД ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ (ЯСЛА-САДОК)
КОМПЕНСУЮЧОГО ТИПУ (СПЕЦІАЛЬНИЙ)
«ЦЕНТР ПАГІНЕЦЬ»
РІВНЕНСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

НАКАЗ

м. Рівне

10.09.2019 року

№ 81

Про створення робочої групи БХП
із впровадження системи НАССР в
ЗДО «Центр Пагінець»

На виконання Законів України «Про освіту», 2017 №2145 - VIII «Про дошкільну освіту», 2001, №49 (із змінами та доповненнями), «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», 1997 №771/97 (із змінами та доповненнями-2018р.), «Про дитяче харчування», 2006, №142-V (із змінами та доповненнями), «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», 2018, №2530-VIII., «Про молоко та молочні продукти», 2004 №180-IV, (із змінами та доповненнями), Системи управління безпечністю харчових продуктів: Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT) ДСТУ ISO 22000:2007, Наказу Міністерства агрополітики України від 01.10.2012 №590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», з метою розробки та впровадження ЗДО «Центр Пагінець» ефективної систему НАССР, яка дозволить контролювати усі небезпечні фактори, що можуть бути у харчовому продукті, дотримуватись гігієни у всьому харчовому ланцюгу необхідної для виробництва та постачання безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також правил поведження з харчовими продуктами НАКАЗУЮ:

1. Для впровадження системи НАССР у ЗДО «Центр Пагінець» створити групу БХП у складі:
 - Голова групи: Тимощук Ж.М. - сестра медична старша;
 - Секретар Черняк Т.М., вихователь, голова комісії з контролю за організацією харчування в ЗДО «Центр Пагінець».
 - Члени групи:
 - Федорчук Л.І.- сестра медична, заступник керівника групи БХП;
 - Копилова Н.А. – завідувач з господарства;
 - Кухарець Н.І. – кухар;
 - Федорчук І.П. – комірник.
2. Групі НАССР в ЗДО «Центр Пагінець»:

- 2.1. 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.
Тимошук Ж.М. з 01.12.2019 року, постійно.
- 2.2. Провести внутрішній діагностичний аудит харчоблоку з метою аналізу умов приготування їжі, визначення знань працівників, означення небезпечних факторів, критичних точок контролю, складання блок – схем технологічного процесу для підтвердження КТК.
До 15.11.2019р.
- 2.3. Забезпечити контроль за використанням відповідно до санітарних норм виробничих, допоміжних приміщень для уникнення перехресного забруднення.
Тимошук Ж.М., постійно.
- 2.4. Забезпечити виконання санітарно-гігієнічних вимог до стану приміщень (вентиляції, водопроводів, електропостачання, освітлення тощо), обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок.
Копилова Н.А., постійно.
- 2.5. Забезпечити проведення досліджень для визначення безпечності води, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.
Тимошук Ж.М., при потребі.
- 2.6. Забезпечити виконання санітарно-гігієнічних вимог до чистоти поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь).
Кухарець Н.І., постійно.
- 2.7. Забезпечувати виконання санітарно-гігієнічних вимог, що пов'язані із здоров'ям та гігієною персоналу.
Федорчук Л.І., постійно.
- 2.8. Забезпечувати захист продуктів від сторонніх домішок, належне поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з харчоблоку.
Кухарець Н.І., щоденно.
- 2.9. Забезпечувати виконання Інструкції по боротьбі із комахами та гризунами, запобігання їх появі, засобами профілактики та боротьби з ними.
Копилова Н.А., постійно.
- 2.10. Контролювати зберігання та використання миючих засобів, деззасобів.
Кухарець Н.І., постійно.
- 2.11. Забезпечувати контроль за постачальниками продуктів харчування та харчової сировини, наявністю та достовірністю специфікацій (вимог) до продуктів та сировини.
Федорчук І.П., постійно.
- 2.12. Забезпечувати виконання санітарно-гігієнічних вимог до

- транспортування та зберігання продуктів харчування та сировини.
Федорчук І.П., постійно.
- 2.13. Забезпечити створення необхідної документації для впровадження і функціонування системи НАССР у ЗДО «Центр Пагінець».
Залишаю за собою.
Тимощук Ж.М.
- 2.14. Підготувати Настанову з аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)
Залишаю за собою.
до 04.11.2019 р.
3. Сестрам медичним Тимощук Ж.М., Федорчук Л.І.:
- 3.1. Здійснювати дійовий контроль за технологічними процесами з приготування їжі.
Постійно.
- 3.2. Забезпечити контроль за захистом та зберіганням у відповідній маркованій тарі харчових продуктів.
Постійно.
4. Черняк Т.М. голові комісії з контролю за організацією харчування в закладі:
- 4.1. Налагодити інформування батьків про організацію харчування дітей в ЗДО «Центр Пагінець» за європейськими стандартами.
До 07.11.2019 р.
- 4.2. Брати участь в аналізуванні звернень батьків з питань організації харчування та упровадження Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)
Постійно.
5. Розробити Положення про групу безпечності харчових продуктів ЗДО «Центр Пагінець»
До 04.11.2019р.
6. Розмістити даний наказ на вебсайті закладу.
Конончук Ю.В.
До 16.10.2019 р.
7. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор ЗДО
«Центр Пагінець»

Ковальчук Т.Л.

З наказом ознайомлені:

Тимощук Ж.М.
Федорчук Л.І.
Федорчук І.П.
Кухарець Н.І.,
Копилова Н.А.
Черняк Т.М.