



ТЕРНОПІЛЬСЬКА ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА І-ІІІ СТУПЕНІВ №14
ІМ. Б.ЛЕПКОГО
ТЕРНОПІЛЬСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКОЇ ОБЛАСТІ

вул. Кліма Савура, 1, м. Тернопіль, 46022, тел.(0352) 24 34 26,
e-mail: admin_school14@ukr.net Код ЄДРПОУ 14039939

НАКАЗ

25.01.2021

№26-од

Про розробку, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)

На виконання Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечністі та якості харчових продуктів», «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 року №590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» та з метою розробки і впровадження системи (НАССР),

НАКАЗУЮ:

1. Приступити до розробки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР на відповідність вимогам ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013, IDT).
2. Для розробки та впровадження системи НАССР у їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ст. №14 ім. Богдана Лепкого створити постійно діючу робочу групу з безпечністі харчових продуктів (надалі – ГБХП) в складі:
 1. Кіцак Юлія Володимирівна - ФОП, керівник групи безпечністі харчових продуктів;
 2. Гриб Олександра Степанівна - заступник директора з НВР (за згодою);
 3. Баландюк Руслан Анатолійович – інженер з техніки безпеки (за згодою);
 4. Чорний Петро Васильович – заступник директора з АГР (за згодою);
 5. Данилишин Людмила Миколаївна- медична сестра (за згодою);
 6. Томків Тетяна Станіславівна- кухар;
 7. Пахолок Катерина Юріївна – кухонний робітник.
3. На керівника ГБХП **Кіцак Ю.В.** покласти відповідальність за координацію робіт з розробки та впровадження документації НАССР. Для забезпечення цієї роботи надати такі

повноваження:

- ✓ право постійного доступу до керівництва з будь-яких питань, що стосуються безпеки продукції;
- ✓ право ознайомлення з будь-якими документами і записами, що стосуються HACCP;
- ✓ право вимагати від усіх співробітників виконання вимог нормативних документів;
- ✓ право призупинення будь-яких внутрішніх наказів, розпоряджень, що суперечать вимогам ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013, IDT);
- ✓ право взаємодії із зовнішніми організаціями з питань якості та безпеки продукції.

4. Керівнику ГБХП **Кіцак Ю.В.** забезпечити належне сприйняття працівниками важливості розробки HACCP, розуміння основних положень стандартів ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013, IDT).

5. Для вчасного та результативного виконання робіт:

5.1. керівнику групи безпеки харчових продуктів **Кіцак Ю.В.** здійснювати загальне керівництво та контроль за розробкою системи управління безпекою харчових продуктів (страв), розробити, впроваджувати та вести документацію системи управління безпеки харчових продуктів, забезпечити належний санітарний стан виробничих приміщень харчоблоку, обладнання, побутових приміщень, санвузлів, боротьбу з шкідниками, видачу та приготування миючих та дезінфікуючих засобів, забезпечення обслуговуючого персоналу спецодягом, миючими та дезінфікуючими засобами, інвентарем та посудом в необхідній кількості, за контроль постачальників, наявністю супровідних документів на сировину від постачальників;

5.2. медичній сестрі **Данилишин Л.М.** здійснювати щоденний контроль за якістю води, контроль за якістю готової продукції що надходять до їдальні, умовами їх зберігання, дотримання термінів реалізації і технології виготовлення страв за своєчасне проходження персоналом медичних оглядів, періодичне навчання, в тому числі, і вимог HACCP, належний санітарний стан їдальні;

5.3. кухарю **Томків Т.С.** своєчасно готувати якісні страви харчування, забезпечувати контроль технологічного процесу, санітарний стан їдальні, обладнання, робочих місць, персоналу; вчасне виявлення невідповідної продукції, дотримуватися параметрів зберігання готової продукції та напівфабрикатів. Знати та застосовувати прийоми теплової обробки та методи збереження поживних речовин, чітко дотримуватися технології виготовлення страв;

5.4. заступнику директора з АГР **Чорному П.В.** забезпечити дотримання належного санітарно-гігієнічного стану приміщень обідньої зали, слідкувати за станом технологічного обладнання, системою водопостачання та водовідведення, освітленням, вентиляцією.

6. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор



Оксана Добровольська

З наказом ознайомлені:

Кіцак Ю.В.

Гриб О.С.

Баландюк Р.А.

Чорний П.В.

Данилишин Л.М.

Томків Т.С.

Пахолок К.Ю.