



Управління освіти та спорту Козятинської міської ради
Загальноосвітній навчально-виховний комплекс І-ІІІ ступенів
«Школа-гімназія-дитячий садок» ім. В. Підгорбунського
Козятинської міської ради Вінницької області

НАКАЗ

31.08.2021

Сигнал

№193

Про затвердження документів
з питань впровадження принципів
НАССР (Системи управління
безпечністю харчових продуктів)
у закладі загальної середньої освіти

На виконання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997, з метою розробки та впровадження в ЗНВК І-ІІІ ст. «Школа-гімназія-дитячий садок» ім. В. Підгорбунського постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР),

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити документи з питань впровадження принципів ХАССП (Системи управління безпечністю харчових продуктів) в ЗНВК І-ІІІ ст. «Школа-гімназія-дитячий садок» ім. В. Підгорбунського:

ПРОГРАМИ		
№ з/п	Назва програми	Примітка
1	Програма-передумова щодо гігієни та здоров'я персоналу	
2	Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень	
3	Програма-передумова системи НАССР щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок	

4	Програма-передумова системи НАССР щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо)	
5	Програма-передумова системи НАССР щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктам	
6	Програма-передумова системи НАССР щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь	
7	Програма-передумова системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу	
8	Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення з потужності	
9	Програма-передумова системи НАССР щодо контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засобів профілактики та боротьби	
10	Програма-передумова системи НАССР щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук та речовин	
11	Програма-передумова системи НАССР щодо специфікації і контролю постачальників	
12	Програма-передумова системи НАССР щодо зберігання та транспортування	
13	Програма-передумова системи НАССР щодо контролю технологічних процесів	
14	Програма-передумова системи НАССР щодо маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів	
15	Програма-передумова системи НАССР щодо управління документацією	
ІНСТРУКЦІЇ		
1	Інструкція № 1 щодо процедури відкриття продуктів	
2	Інструкція № 2 з попередження фізичного забруднення	
3	Інструкція № 3 з контролю за склом та склотарою	
4	Інструкція № 4 щодо видалення відходів	
5	Інструкція № 5 про використання в харчуванні дітей консервованих продуктів.	
6	Інструкція № 6 щодо зняття і збереження добових проб	
7	Інструкція № 7 щодо дій у разі зміни кількості дітей, на яких розраховувалося меню	
8	Інструкція № 8 з дотримання питного режиму	

9	Інструкція № 9 з прийому продуктів харчування та продовольчої сировини до закладу	
10	Інструкція № 10 про дії персоналу у разі псування харчових продуктів та продовольчої сировини.	
11	Інструкція № 11 з оцінки якості продуктів харчування та продовольчої сировини , що постачаються в заклад	
12	Інструкція № 12 щодо дій при встановленні недоброякісності будь-яких продуктів харчування та продовольчої сировини, що постачаються у заклад	
13	Інструкція № 13 щодо продуктів харчування , заборонених для використання в закладі освіти	
14	Інструкція № 14 щодо забезпечення подвійної термічної обробки виробів з рибного та м'ясного фаршу	
15	Інструкція № 15 з дотримання поточності виробничого процесу на харчоблоці	
16	Інструкція № 16 з дотримання термінів та умов зберігання продуктів харчування та продовольчої сировини	
17	Інструкція № 17 підготовки яєць і продуктів їхньої переробки до кулінарної теплової обробки	
18	Інструкція № 18 з виконання вимог до миття столового посуду	
19	Інструкція № 19 з бракеражу готової продукції	
20	Інструкція № 20 з дотримання вимог до видачі готових страв	
21	Інструкція № 21 з дотримання вимог до обробки сировини та приготування страв	
22	Інструкція № 22 щодо дотримання правил проведення прибирання харчоблоку	
23	Інструкція № 23 з дотримання вимог до миття кухонного посуду	
24	Інструкція № 24 з дотримання вимог до миття та дезінфекції рук персоналом харчоблоку	
25	Інструкція № 25 з дотримання правил щодо миття та очищення овочів та фруктів	
26	Інструкція № 26 з дотримання санітарних вимог до посуду та тари	
27	Інструкція № 27 з дотримання санітарних вимог до інвентарю	
28	Інструкція № 28 з дотримання санітарних вимог до обладнання	
29	Інструкція № 29 з дотримання вимог до санітарного одягу та особистої гігієни персоналу	
30	Інструкція № 30 з використання мийних і дезінфікуючих засобів	

31	Інструкція № 31 з проведення заходів по боротьбі з комахами та гризунами	
32	Інструкція № 32 Санітарні вимоги до миття та знезараження посуду, інвентарю, обладнання.	
33	Інструкція № 33 з зберігання та обробки яєць.	
34	Інструкція № 34 «Система по застосуванню колірною кодування прибирального та виробничого інвентарю».	
35	Інструкція № 35 «Основні вимоги до дефростації заморожених продуктів».	
36	Інструкція № 36 відвідування туалетної кімнати	
37	Інструкція № 37 для відвідувачів виробничих ділянок	
38	Інструкція № 38 з прання санітарного одягу.	
39	Інструкція № 39 з вимірювання об'єму страв	
40	Інструкція 40 щодо термінів реалізації та умови зберігання продуктів, що швидко та особливо швидко псуються	
41	Санітарно-гігієнічні вимоги до обслуговуючого персоналу під час відвідування харчоблоку	
СХЕМИ. ЗАХОДИ. ІНШЕ		
1	План-схема розміщення виробничих приміщень та обладнання.	
2	Блок-схеми послідовності операцій технологічного процесу виробництва харчового продукту чи групи продуктів.	
3	Схема маршруту транспорту з продуктами по території закладу до харчоблоку/сховища.	
4	Заходи щодо запобігання перехресного забруднення	
5	Визначення критичних контрольних точок (ККТ) при отриманні продуктів харчування та виготовленні	
6	Розробка системи моніторингу ККТ	
7	Перелік документів щодо впровадження принципів Системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР) в Кордишівській середній загальноосвітній школі I-III ступенів	
8	Реєстр технологічних карток	
ПРАВИЛА		
1	Правила зберігання в холодильнику	
2	Правила миття холодильника	
3	Зберігання продуктів харчування у коморі	
4	Правила миття посуду	
5	Правила поводження із битим склом та пластмасою для кухарів, підсобного робітника	
6	Правила прибирання цехів харчоблоку	

ЖУРНАЛИ

1	Журнал вхідного контролю сировини та матеріалів	
2	Журнал моніторингу забруднення території шкідниками	
3	Журнал приймання та видачі токсичних сполук та речовин	
4	Журнал проведення навчань працівників	
5	Журнал реєстрації проведення генерального прибирання	
6	Журнал ремонтних робіт комунікаційних мереж	
7	Журнал калібрування обладнання	
8	Журнал обліку виконання норм харчування	
9	Журнал обліку засобів захисту порізів	
10	Журнал обліку невідповідностей	
11	Журнал обліку та використання дезінфекційних засобів	
12	Журнал ознайомлення з інструкцією по приготуванню, використанню дезінфекційних розчинів	
13	Журнал проведення дератизаційних та дезінфекційних робіт	
14	Журнал реєстрації медичних оглядів	
15	Журнал ремонтних робіт	
16	Журнал обліку відходів	
17	Контрольний журнал (харчоблоку)	
18	Журнал реєстрації температури та відносної вологості в приміщеннях	
19	Журнал вимірювання температури готових страв	
20	Журнал реєстрації битого посуду	
21	Журнал бракеражу сирих продуктів	
22	Журнал бракеражу готової продукції	
23	Журнал здоров'я працівників харчоблоку	
24	Журнал дефектів та несправності на електрообладнанні	

Директор школи



Н.О. Левицька

ЖУРНАЛИ		
1	Журнал вхідного контролю сировини та матеріалів	
2	Журнал моніторингу забруднення території шкідниками	
3	Журнал приймання та видачі токсичних сполук та речовин	
4	Журнал проведення навчань працівників	
5	Журнал реєстрації проведення генерального прибирання	
6	Журнал ремонтних робіт комунікаційних мереж	
7	Журнал калібрування обладнання	
8	Журнал обліку виконання норм харчування	
9	Журнал обліку засобів захисту порізів	
10	Журнал обліку невідповідностей	
11	Журнал обліку та використання дезінфекційних засобів	
12	Журнал ознайомлення з інструкцією по приготуванню, використанню дезінфекційних розчинів	
13	Журнал проведення дератизаційних та дезінфекційних робіт	
14	Журнал реєстрації медичних оглядів	
15	Журнал ремонтних робіт	
16	Журнал обліку відходів	
17	Контрольний журнал (харчоблоку)	
18	Журнал реєстрації температури та відносної вологості в приміщеннях	
19	Журнал вимірювання температури готових страв	
20	Журнал реєстрації битого посуду	
21	Журнал бракеражу сирих продуктів	
22	Журнал бракеражу готової продукції	
23	Журнал здоров'я працівників харчоблоку	
24	Журнал дефектів та несправності на електрообладнанні	

Директор школи



Н.О. Левицька