

Іллінецький навчально-виховний комплекс  
“Загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів – гімназія №2”  
Іллінецької міської ради Вінницької області

вул. І.Франка, 2, м. Іллінці, Вінницька обл., 22700, тел. 2-16-74,  
e-mail: [school\\_gymnasium2@ukr.net](mailto:school_gymnasium2@ukr.net) Код ЄДРПОУ 26235054

НАКАЗ

№ 282 від 06 грудня 2019 р.

Про створення в  
НВК робочої групи  
по впровадженню  
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, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT), Наказу Мінагрополітики 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)»

Мета впровадження системи НАССР: оператори ринку повинні розробити та запровадити ефективну систему НАССР, що дозволяє: контролювати усі небезпечні фактори, які можуть бути у харчовому продукті. Застосування НАССР передбачає розробку та впровадження НАССР операторами ринку процедур для підтримання гігієни у всьому харчовому ланцюгу, які необхідні для виробництва та постачання безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також правила поведінки з харчовими продуктами. На підставі вищезазначеного

НАКАЗУЮ:

1. Для впровадження системи НАССР у НВК створити групу у складі:  
Голова групи: Мельник С.В. – заступник директора з ВР  
Секретар: Біліченко О.А. – секретар-друкарка  
Члени групи: Латанська А.В. – учитель  
Ткачук Ю.М. – заступник директора з ГР  
Михайлова К.І. – сестра медична  
Палійчук В.В. – інженер з ОП  
Москальчук Л.Ю. – кухар  
Онищук І.О. – кухар
2. Групі НАССР в закладі 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:
  - 2.1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;
  - 2.2. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;
  - 2.3. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електропостачання, освітлення тощо;

- 2.4. Безпечність води, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;
- 2.5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);
- 2.6. Здоров'я та гігієна персоналу;
- 2.7. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;
- 2.8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появи, засоби профілактики та боротьби;
- 2.9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин;
- 2.10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;
- 2.11. Зберігання та транспортування;
- 2.12. Контроль за технологічними процесами;
- 2.13. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

До 01.09.2020

3. Прокуді Ю.С., учителю інформатики, розмістити наказ сайті закладу.
4. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор НВК

Р.О.ГОбеляк

З наказом ознайомлені:

Мельник С.В.  
Біліченко О.А.  
Латанська А.В.  
Ткачук Ю.М.  
Михайлова К.І.  
Палійчук В.В.  
Москальчук Л.Ю.  
Онищук І.О.

