****

**Хохітвянська гімназія**

**Богуславської міської ради Київської області**

**НАКАЗ**

06 лютого 2023 р. с. Хохітва № 08-г

**Про  створення робочої групи**

**по розробці та впровадженню**

**принципів НАССР в закладі освіти**

Відповідно до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів», з метою адаптації законодавства України до законодавства Європейського Союзу, на  виконання наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015, з метою розробки та впровадження в Хохітвянській гімназії процедур для підтримання гігієни у всьому харчовому ланцюгу, які необхідні для виробництва та постачання безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також правила поводження з харчовими продуктами

 **НАКАЗУЮ:**

1. Організувати й призначити постійно діючу групу по розробці та впровадженню системи НАССР в Хохітвянській гімназії

У складі:

Голова групи: Миргородська Л.П. – в.о. директора гімназії

Члени групи: Замниус К.Ф. - кухар

 Джемелінська-Скалозуб Д.В. – вихователь ДС

 Пампущенко М. В., вчитель початкових класів

2. Робочій групі НАССР :

2.1. Підготувати пакет офіційної документації з вимогами щодо безпеки та якості продукції, розробити необхідні форми документування.

2.2. Забезпечити надійне і достовірне функціонування системи НАССР і проводити регулярну роботу по впровадженню відповідних форм документування, яка підтверджує функціонування системи НАССР.

2.3. Затвердити функції робочої групи НАССР  в  школі і робочий план з розподілом обов'язків між членами робочої групи.

2.4. Робочій групі НАССР проводити аналіз безпеки і якості продукції, що готується в харчоблоці гімназії, ефективності системи НАССР.

3.  Розмістити  даний   наказ   на  сайті    Хохітвянської гімназії.

4.  Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

**В. о. директора гімназії Людмила МИРГОРОДСЬКА**

З наказом ознайомлені:

\_\_\_\_\_\_\_ К. Замниус

\_\_\_\_\_\_\_\_ Д. Джемелінська-Скалозуб

\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Пампущенко

****

**Хохітвянська гімназія**

**Богуславської міської ради Київської області**

**НАКАЗ**

06 лютого 2023 р. с. Хохітва № 08-г

**Про створення комісії з бракеражу**

**продуктів харчування та продовольчої**

**сировини**

 На виконання постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 року №1591 «Про запровадження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 року №1519 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», пункту 4 Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, Постанови КМУ від 24.03.2021р. №305 «Норми й порядок харчування учнів в навчальних закладах », Постанови КМУ від 28.07.2021р.№ 786 «Про зміни до норм харчування», постанови головного санітарного лікаря від 22.08.2020 №50 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину у зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (СОVID-19)» та змінами підпункту 2 пункту2 розділу ІІ «Прикінцевих положень» Закону України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України, спрямованих на запобігання виникнення і поширення корона вірусної хвороби (COVІD19» від 17.03.2020 № 530ІХ, керуючись новим Санітарним регламентом у закладах загальної середньої освіти, затвердженого наказом МОЗ України від 25.09.2020 № 2205, з метою дотримання санітарних норм і правил при організації харчування, стандартів якості готових до споживання страв, зберігання і реалізації продуктів, забезпечення якісного харчування учнів у закладі освіти, охорони їхнього життя і здоров’я, недопущення приймання недоброякісних продуктів харчування та продовольчої сировини до шкільної їдальні

**НАКАЗУЮ:**

1. Затвердити склад комісії з бракеражу готової продукції: -

Миргородська Л.П., заступник директора з НВР, голова комісії

Члени комісії:

Джемелінська-Скалозуб Д.В. вихователь дитячого садка;

Пампущенко М.В. вчитель початкових класів

2. Членам комісії з бракеражу готової та сирої продукціїї:

здійснювати систематичний контроль за:

2.1. Якістю готових страв, сировини та продуктів, що надходять до їдальні, дотримання технології їх приготування.

2.2. Наявністю супровідних документів, що підтверджують походження, безпечність і якість продуктів харчування та продовольчої сировини.

2.3. Дотриманням санітарних норм і правил, у тому числі умови товарного сусідства, температурний режим зберігання продуктів, санітарно-гігієнічних норм оброблення використаного столового та кухонного посуду;.

2.4. Умовами зберігання та утилізації відходів.

2.5. Ввести журнал обліку випадків поставки недоброякісної сировини

2.6. Веденням журналів з бракеражу готової та сирої продукції.

 та щоденно перевіряти:

 2.7 Відповідність меню з калькуляцією на нього.

 2.8 Вчасно визначати якість готових страв, знімати пробу безпосередньо

 за 30 хвилин до видачі їжі.

 2.9 Здійснювати аналіз виконання норм харчування.

 2.10 Контролювати наявність добових проб кожної страви раціону.

 2.11Стежити за дотриманням санітарних норм і правил у їдальні та на харчоблоці.

 3. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

**В. о. директора гімназії Людмила МИРГОРОДСЬКА**

З наказом ознайомлені:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д. Джемелінська-Скалозуб

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Пампущенко