**КОМУНАЛЬНИЙ**

**ЗАКЛАД**

**«**

**ХАРКІВСЬКА СПЕЦІАЛЬНА ШКОЛА № 2»**

**ХАРКІВСЬКОЇ**

**ОБЛАСНОЇ**

**РАДИ**

пров.

Карпівський

, 21/23,

.

м.Харків

 61093,

тел

.370-30-63

e

-

mail:

spetsnvk2@internatkh.org.ua

НАКАЗ

26.11.2019 м.Харків № 187

Про організацію групи HACCP

Відповідно до законів України «Про освіту», «Про загальну середню освіту», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ЗУ № 771),керуючись постановами Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 № 116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість» (із змінами) та від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» (із змінами), наказами Міністерства охорони здоров’я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», зареєстрованим у Міністерстві юстиції України від 15 червня 2005 року за № 661/10941, Міністерства аграрної політики та продовольства України  від 01.10.2012  № 590 «Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08.08.2019 № 446 (затверджує АКТ, складений за результатами державного аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках), з метою

розробки, впровадження та застосування у закладі освіти постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)

НАКАЗУЮ:

1. Створити групу HACCP у складі: голова комісії Коваленко Г.І., заступник директора з виховної роботи;

Члени комісії:

Алтухова Т.І. – лікар;

Артеменко Т.О.- сестра з дієтичного харчування;

Сінєнкова І.В.- бухгалтер;

Бескокотова О.А. – шеф-кухар;

Білей О.О.- кухар;

Шептуха Л.І. – комірник;

Луханіна Л.І. – комірник.

1. Групі НАССР протягом 2019-2020 років:

1. Описати продукт

2. Ідентифікувати призначене використання

3. Розробити блок-схему процесу.

4. Перевірити блок-схему процесу.

5. Аналізувати небезпечні фактори.

6. Встановити критичні контрольні точки.

7. Встановити критичні межі

8. Встановити процедуру моніторингу

9. Встановити коригувальні дії

10. Встановити процедури верифікації

11. Впровадити документування всіх процедур та протоколів.

3.Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Заступник директора з НВР Тетяна ДАНИЛЬЧЕНКО

Лист ознайомлення з наказом комунального закладу «Харківська спеціальна школа № 2» від 26.11.2019 № 187 «Про організацію групи HACCP»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Алтухова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Артеменко

\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Бескокотова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.Білей

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.Коваленко

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Луханіна

\_\_\_\_\_\_\_\_\_І.Сінєнкова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Шептуха