

<b>Первомайська ЗОШ І-ІІІ ст. № 5</b>	
<b>ПРОТОКОЛ № 3</b> засідання групи НАССР	Дата: 18.05.2020
<p><b><u>Присутні:</u></b>            керівник групи НАССР - Короткова Н.Б., директор школи;            Члени групи НАССР: Войцеховська Ж.В., Павлик М.В., Мезенцева О.О., Бєлова Н.Ю.,            Дмитришина Л.А., Молдован П.В.</p>	
<p><b><u>ПОРЯДОК ДЕННИЙ:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Затвердження критичних контрольних точок.</li> <li>2. Результати проведення внутрішнього аудиту.</li> </ol>	

*1. Затвердження критичних контрольних точок.*

Доповідач	Короткий зміст доповіді / Пропозиції / зауваження
Короткова Н.Б.	<p>Ознайомила із визначеними критичними точками по кожній ППУ:</p> <p>ППУ-001: Покриття розвантажувального майданчика зруйноване; душова кімната потребує капітального ремонту.</p> <p>ППУ-002: Санітарний одяг персоналу харчоблоку не типовий (максимально пристосований, змінний одяг білого кольору); аптечка укомплектована частково.</p> <p>ППУ-003: Недостатня кількість кухонного обладнання, немає каструль з нержавіючої сталі; використовується деякий столовий посуд з пошкодженою цілісністю;</p> <p>ППУ-004: Отвори вентиляційних систем закриті пристосованою решіткою; недостатнє освітлення над плитою.</p> <p>ППУ-006: Немає розпилювачів (диспенсорів) для дезінфікуючих засобів; ганчірки для прибирання не промарковані кольором; немає сіток та силіконових лопаток для зняття залишок їжі, а також, металевої сітки для ополіскування посуду; ярлики на ємностях з дез. засобами зношені; забезпеченість інвентарем для прибирання - часткова (не в повному обсязі - 3 комплекти); баки для відходів не промарковані.</p> <p>ППУ-007: Журнал здоров'я працівників харчоблоку спрощений; дезінфікуючі килимки на харчоблоці відсутні; - теплої води для миття рук немає (немає централізованого водопостачання гарячої води); у працівників харчоблоку недостатня кількість спецодягу (необхідно по 3 комплекти). спецодяг пристосований; шлюзи перед туалетом не обладнані вішаками; централізованого водопостачання гарячої води немає; умов для прання спецодягу немає.</p> <p>ППУ-009: Не визначено місце для пасток і принад; немає в наявності механічних пасток.</p>

	<p>ППУ-011: трапляються випадки невідповідності змісту супровідної документації, а також часто нечитабельні супровідні документи; відсутня практика контролю одного з критеріїв пункту 4.2.4, а саме: копія висновку Державної санітарноепідеміологічної експертизи МОЗ України м'ясопродуктів та дизенфікуючих засобів, інвентарю та обладнання, які контактують з харчовими продуктами.</p> <p>ППУ-012: Сировина транспортується машинами, не оснащеними холодильною установкою, тому контролювати безперервність холодового ланцюга немає змоги; журнал бракеражу вхідної сировини спрощений (не вистачає графі «Температура продукції на момент поставки»); немає термометра для вимірювання температури вхідної сировини; журнал перевірки умов зберігання не ведеться; м'ясо у заклад надходить у вигляді глибокої заморозки, великими наважками по 20-30 кг, що не дає змогу не вдаватися до повторної заморозки.</p> <p>ППУ-013: Не повне дотримання технології зберігання м'ясного та рибного фаршу, через відсутність холодильника для зберігання добового запасу продуктів; відсутній окремий цех з мийними ваннами. Двома ваннами оснащений овочевий цех, де виділена ванна для миття овочів та фруктів і ванна для миття м'яса та риби; відсутній кухонний посуд з нержавіючої сталі; на духових шафах відсутні терморегулятори; відсутні занурювальні термометри для визначення температури готових страв.</p> <p>ППУ-014: Немає чіткого визначення вразливої групи дітей</p>	
<p><b>Рішення:</b> 1. Затвердити визначені у ході внутрішнього аудиту критичні точки за ППУ 001; 002; 003; 004; 006; 007; 009; 011; 012; 013; 014.</p> <p>3. Визнати ППУ 005; 008; 010, як такі, які не мають критичних точок на момент аудиту.</p>		
<p><b>ДОДАТКИ:</b></p>		
<p>№ п/п</p>	<p>Назва документу</p>	<p>Кількість сторінок</p>
<p>1</p>	<p>Аналізи стану дотримання вимог ППУ</p>	<p>11</p>

## 2. Результати проведення внутрішнього аудиту.

Доповідач	Короткий зміст доповіді / Пропозиції / зауваження
<p>Короткова Н.Б.</p>	<p>Відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України 01.10.2012 № 590 «Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), на виконання наказу по школі від 22.11.2019 № 279/1 «Про створення робочої групи НАССР ЗОШ I-III ст. № 5», згідно із рішенням групи з безпечності харчової продукції Первомайської ЗОШ I-III ст. № 5</p>

(протокол № 1 від 12.05.2020 року) робочою групою НАССР у складі її керівника Короткової Н.Б. та членів: Войцеховської Ж.В., Павлик М.В., Мезенцевої О.О., Дмитришиної Л.А., Молдован П.В., Белової Н.Ю. проведено внутрішній аудит НАССР, в ході якого детально проаналізовано стан дотримання вимог Програм передумов управління (ППУ) Системи управління безпечністю продуктів харчових (СУБПХ), обстежено створені умови на харчоблоці для роботи працівників та харчування учнів, визначено критичні точки по кожній окремій Програмі.

В ході аудиту встановлено, що умови для роботи працівників на харчоблоці та для харчування учнів у їдальні створені задовільні; працівниками харчоблоку в основному дотримуються вимоги ППУ – СУБПХ. Всі виробничі та допоміжні приміщення харчоблоку мають оптимально зручне розташування, створені належні умови для приймання та зберігання продуктів харчування. З метою запобігання фізичному забрудненню на харчоблоці вчасно і якісно проводиться обслуговування технологічного обладнання, у разі виявлення несправності оперативно здійснюються ремонтні роботи обладнання. У достатній кількості наявний роздатковий та кухонний столовий посуд. Водопостачання технічної води до Первомайської ЗОШ I-III ст. № 5 не здійснюється. Використовується тільки питна вода для обробки сировини, приготування напівфабрикатів і готових страв, миття посуду та прибирання.

Періодично проводиться дезінфекція труб водогону хлорвмісними засобами відповідно до інструкції з використання. У цеху приготування страв наявна вентиляційна витяжна система. Освітлення штучне та природне. Миття обладнання, інвентаря та посуду здійснюється у відповідності до «Програми миття та дезінфекції обладнання, інвентаря та посуду». За кожним виробничим або побутовим приміщенням та обладнанням закріплений окремий інвентар для прибирання (відра, совки, віники, щітки, губки, мочалки та ін.), які є промарковані та зберігаються в спеціально виділених відокремлених та ідентифікованих місцях. Для запобігання перехресної контамінації не використовується інвентар, закріплений за однією зоною, для прибирання інших зон.

Всі працівники харчоблоку строго дотримуються правил особистої гігієни, контролюється стан здоров'я, здійснюється щоденний огляд шкіри рук персоналу тощо.

Строго контролюється медичною сестрою та заступником директора з ГР стан поводження з відходами (збір, утилізація, вивезення тощо) та контроль шкідників. Вчасно вивозиться сміття, обробляються сміттєві баки, проводиться профілактика шкідників та при потребі боротьба з ними.

Дотримано всіх необхідних норм при використанні хімічних речовин з метою обробки матеріалів та профілактичних заходів у приміщеннях харчоблоку.

Комірник ретельно контролює дотримання санітарних норм постачальником продуктів під час отримання продуктів та сировини. Наявна супроводжувальна документація на всі види продуктів і сировини.

Кухарі строго дотримуються чітких процедур під час приготування

страв, операційного контролю та контролю за показниками безпеки. Використовують для приготування страв лише продукти, які не містять алергенів та визначені українським законодавством у сфері промислового харчування.

В ході аудиту визнано як такі, що повністю виконуються, ППУ-СУБПХ № 5 «Безпечність води», ППУ- СУБПХ № 8 «Поводження з відходами», ППУ- СУБПХ № 10 «Управління хімічними речовинами». Аналіз інших Програм показав дещо недотримання окремих вимог, визначено наступні критичні точки:


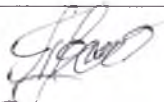



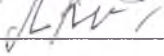
- ✓ зруйноване покриття розвантажувального майданчика;
- ✓ потребує капітального ремонту душова кімната;
- ✓ наявний санітарний одяг персоналу харчоблоку не типовий (максимально пристосований, змінний одяг білого кольору);
- ✓ укомплектована частково аптечка ;
- ✓ Недостатня кількість кухонного обладнання, немає каструль з нержавіючої сталі;
- ✓ Використовується деякий столовий посуд з пошкодженою цілісністю;
- ✓ Немає розпилювачів (диспенсорів) для дезінфікуючих засобів;
- ✓ не промарковані кольором ганчірки для прибирання ;
- ✓ Немає сіток та силіконових лопаток для зняття залишок їжі, а також, металевої сітки для ополіскування посуду ;
- ✓ зношені ярлики на ємностях з дез. засобами ;
- ✓ часткова (не в повному обсязі - 3 комплекти) забезпеченість інвентарем для прибирання;
- ✓ не промарковані баки для відходів;
- ✓ спрощена форма журналу здоров'я працівників харчоблоку;
- ✓ відсутні дезінфікуючі килимки на харчоблоці;
- ✓ немає централізованого водопостачання гарячої води;
- ✓ недостатня кількість спецодягу у працівників харчоблоку (необхідно по 3 комплекти). Спецодяг пристосований;
- ✓ не обладнані вішаками шлюзи перед туалетом;
- ✓ немає централізованого водопостачання гарячої води ;
- ✓ не створені умови для прання спецодягу;
- ✓ не визначено місце для пасток і принад для шкідників;
- ✓ немає в наявності механічних пасток для шкідників;
- ✓ трапляються випадки невідповідності змісту супровідної документації, а також часто нечитабельні супровідні документи;
- ✓ відсутня практика контролю одного з критеріїв пункту 4.2.4, а саме, не вимагається від постачальників копія висновку Державної санітарноепідеміологічної експертизи МОЗ України миючих та дезінфікуючих засобів, інвентарю та обладнання, які контактують з харчовими продуктами;
- ✓ сировина транспортується машинами, не оснащеними холодильною установкою. Контролювати безперервність холодового ланцюга немає змоги;
- ✓ Журнал бракеражу вхідної сировини спрощений (не вистачає графі «Температура продукції на момент поставки»);
- ✓ немає термометра для вимірювання температури вхідної сировини;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ не ведеться журнал перевірки умов зберігання ;</li> <li>✓ м'ясо у заклад надходить у вигляді глибокої заморозки, великими наважками по 20-30 кг, що не дає змогу не вдаватися до повторної заморозки;</li> <li>✓ не повне дотримання технології зберігання м'ясного та рибного фаршу, через відсутність холодильника для зберігання добового запасу продуктів;</li> <li>✓ відсутній окремий цех з мийними ваннами. Двома ваннами оснащений овочевий цех, де виділена ванна для миття овочів та фруктів і ванна для миття м'яса та риби;</li> <li>✓ відсутній кухонний посуд з нержавіючої сталі;</li> <li>✓ відсутні терморегулятори на духових шафах;</li> <li>✓ відсутні занурювальні термометри для визначення температури готових страв;</li> <li>✓ не визначена вразлива групи дітей, які мають харчову алергію на певні продукти чи страви.</li> </ul>
--	---

**Рішення:** 1. Затвердити заходи щодо усунення критичних точок, виявлених в ході проведення внутрішнього аудиту, на 2020-2024 рр.

**ДОДАТКИ:**

№ п/п	Назва документу	Кількість сторінок
1	Заходи щодо усунення критичних точок, виявлених в ході проведення внутрішнього аудиту, на 2020-2024 рр.	3

ПІБ	посада	підпис
<b>Керівник групи НАССР:</b>		
Короткова Н.Б.	Директор школи	
<b>Члени групи НАССР:</b>		
Павлик М.В. -	Заступник директора з АГР	
Белова Н.Ю. -	Комірник	
Дмитришина Л.А.	Кухар	
Молдован П.В.	Кухар	
Мезенцева О.О.	Медична сестра	
<b>Технічний секретар</b>		
Войцеховська Ж.В.	Заступник директора з НВР	