



УКРАЇНА

УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ ПЕРВОМАЙСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів №5

55210, м. Первомайськ, вул. Корабельна 4а, тел. 3-11-53

Код 25992600

http://adm_sh5@ukr.net

18 .05.2020

№ 94

Про підсумки внутрішнього аудиту

стану дотримання вимог

Програм передумов управління

Системи управління безпечністю

харчових продуктів (НАССР)

Відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеності 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 І-ІІІ ст. № 5», згідно із рішенням групи з безпеності харчової продукції Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5 (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 І-ІІІ 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 духова 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 м'ясопродуктів 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 графи «Температура продукції на момент поставки»);
- ✓ немає термометра для вимірювання температури вхідної сировини;
- ✓ не ведеться журнал перевірки умов зберігання ;
- ✓ м'ясо у заклад надходить у вигляді глибокої заморозки, великими наважками по 20-30 кг, що не дає змогу не вдаватися до повторної заморозки;
- ✓ 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;
- ✓ відсутні терморегулятори на духових шафах;
- ✓ відсутні занурювальні термометри для визначення температури готових страв;

- ✓ не визначена вразлива групи дітей, які мають харчову алергію на певні продукти чи страви.

На підставі зазначених результатів внутрішнього аудиту НАССР робочою групою НАССР розроблені відповідні заходи на 2020-2024 рр., з урахуванням обсягу необхідних коштів.

З метою усунення виявлених в ході внутрішнього аудиту критичних точок та недопущення порушень у дотриманні принципів НАССР під час організації роботи харчоблоку

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити заходи щодо усунення критичних точок, виявлених в ході проведення внутрішнього аудиту НАССР Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5, на 2020-2024 рр. (додаток 1).

2. Членам робочої групи НАССР:

2.1. забезпечувати виконання норм і правил ППУ-СУБПХ 1-14 відповідно до розподілу за п.8 наказу по школі від 12.05.2020 № 89 «Про виконання рішення групи з безпечності харчової продукції Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5 від 12.05.2020 року, протокол № 1»: Павлик М.В. - ППУ 1, 2, 3, 4, 9; Белова Н.Ю.- ППУ 8, 10, 11, 12; Дмитришина Л.А., Молдован П.В.. - ППУ 13; Мезенцева О.О.-ППУ 5, 6,7, 14.

Термін: 2020/2021 н.р. і постійно

2.2. Реагувати оперативно на виявлення нових критичних точок на харчоблоці: інформувати адміністрацію, ініціювати позачергове засідання робочої групи, пропонувати шляхи усунення критичних точок.

Термін: 2020/2021 н.р. і постійно

3. Технічному секретарю Войцеховській Ж.В.:

3.1. Скласти план засідань робочої групи НАССР на 2020/2021 н.р. та забезпечити їх проведення.

Термін: до 01.09.2020

та протягом 2020/2021н.р.

3.2. Забезпечити контроль за веденням документації НАССР у школі.

Термін: 2020/2021 н.р. і постійно.

4. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор школи

Н.Б.Короткова

Ознайомлені:

Войцеховська Ж.В.

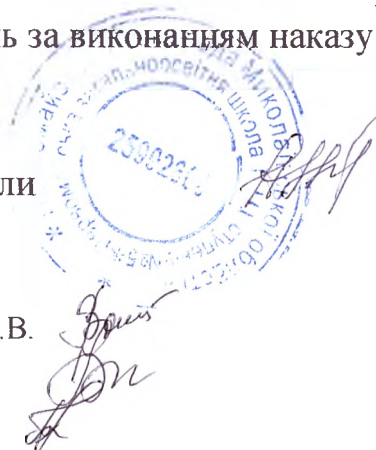
Белова Н.Ю.

Молдован П.В.

Павлик М.В.

Дмитришина Л.А.

Мезенцева О.О.



Handwritten signatures of Pavlik M.V., Dmitriushina L.A., and Mezencheva O.O.

ДОДАТОК до наказу від 18.05.2020 № 94
«Про результати проведення внутрішнього
аудиту НАССР у Первомайській ЗОШ І-ІІІ ст. № 5»

**Заходи щодо усунення критичних точок, виявлених в ході проведення
внутрішнього аудиту НАССР, по Первомайській ЗОШ І-ІІІ ст. № 5, на 2020-2024 рр .**

№ з/п	Захід	Підстава (ППУ)	Термін виконання	Приблизний кошторис (грн.)	Відповідальна особа	Примітка
1.	Поновити покриття розвантажувального майданчика.	001 (п.4.1.1)	2020-2021 р.	4000	Заст . з ГР	
2.	Відремонтувати душову кімнату.	001 (п.4.2)	2022-2025 р.	8000	Заст . з ГР	
3.	Укомплектувати аптечку на харчоблоці.	002 (п.4.6.4)	до 01.09. 2020	150-200	Мезенцева О.О. (мед.сестра)	
4.	Придбати кухонний посуд з нержавіючої сталі.	003 (п.4.1.1) 013 (п.4.1.11)	2020-2023 р.	10 000	Заст . з ГР	
5.	Провести вибраковку та списання пошкодженого столового посуду. Поновити кількість комплектів.	003 (п.4.1.2)	щорічно (липень-серпень)	3 500	Белова Н.Ю. (комірник), Заст . з ГР	
6.	Придбати засоби вимірювальної техніки (таймер часу, цифрові щупові термометри - 2 шт.).	003 (п.4.2.1)	до 01.01.2021 р.	600	Заст . з ГР	
7.	Придбати дрібнопористу полімерну сітку.	004 (п.4.2.2)	до 01.08.2020	200	Заст . з ГР	
8.	Придбати світлодіодну стрічку.	004 (п.4.4.1)	2021-2023 р.	1 500	Заст . з ГР	

9.	Придбати розпилювачі для деззасобів (2 шт.) та промаркувати згідно притиральної площі.	006 (п.4.1)	до 01.08.2020р.	40	Заст. з ГР	
10.	Зробити кольорове маркування ганчірок для прибирання.	006 (п.4.1)	до 01.08.2020р.	-	Марунчак З.Г. (тех.прац)	
11.	Придбати шітки або лопатки для зняття залишків їжі та металеву сітку для ополіскування посуду.	006 (п.4.2)	до 01.08.2020р.	25	Заст. з ГР	
12.	Поновити всі ярлики.	006 (п.4.4)	до 01.09.2020р.	-	Гірник О.С. (кух.роб.)	
13.	Придбати 5 комплектів прибирального інвентарю (віник, савок, швабра, ганчірка).	006 (п.4.5)	до 01.09.2020р.	700	Заст. з ГР	
14.	Промаркувати баки для відходів.	006 (п.4.5.5)	до 01.09.2020р.	-	Гірник О.С. (кух.роб)	
15.	Скоригувати журнал здоров'я.	007 (п.4.1)	до 01.09.2020р.	-	Мезенцева О.О. (мед.сестра)	
16.	Придбати 5 дезкилимків. Обладнати умивальники теплою водою (придбати бойлер). Придбати спецодяг для працівників харчоблоку єдиного зразку.	007 (п.4.3.3; п.4.6.1)	до 01.09.2020 р.	1 500	Заст. з ГР	
17.	Придбати пральну машину. Облаштувати зону для прання спецодягу.	007 (п.4.6.2)	2020-2023 р.	7 000	Заст. з ГР	
18.	Визначити місце для приманок та пасток. Придбати пастки живоловки.	009 (п.4.2.3)	до 01.08.2020 р.	100	Заст. з ГР, Мезенцева О.О.(мед.сестра)	
19.	Клопотати перед постачальником про надання відповідних супроводжувальних документів з чітким шрифтом. Клопотати перед постачальником про надання копій висновків Державної санітарноепідеміологічної експертизи МОЗ.	011 (п.4.2.4)	до 01.08.2020 р.	-	Короткова Н.Б. (директор)	
20.	Відкорегувати графі журналу «Бракераж вхідної сировини».	012 (п.3.2.6)	до 01.08.2020 р.	200	Белова Н.Ю. (комірник)	
21.	Завести журнал перевірки умов зберігання.	012 (п.3.3.5)	до 01.09.2020	50	Белова Н.Ю. (комірник)	
22.	Клопотати перед постачальником зменшити масу наважок м'яса до 1,5 кг (+/- 0,5 кг).	012 (п.3.3.8)	до 01.08.2020 р.	-	Короткова Н.Б. (директор)	

23.	Придбати холодильник для добового запасу продуктів. Виготовляти фарш малими порціями, щоб мінімізувати час зберігання при t° вищій за $+6^{\circ}\text{C}$.	013 (п.4.1.5)	2021-2023 р.	8 000	Заст. з ГР	
24.	Розробити інструкцію для безпечного використання мийних ванн.	013 (п.4.1.7)	до 01.06.2020 р.	-	Мезенцева О.О. (мед.сестра)	
25.	Придбати терморегулятори для духових шаф.	013 (п.4.2.5)	2020-2021 р.	100	Заст. з ГР	
26.	Розробити анкету для першокласників та дітей вступаючих до закладу. Скласти списки дітей зі схильністю до алергій та дітей потребуючих особливої дієти і надати на харчоблок.	014 (п.4.3)	до 01.09.2020	-	Мезенцева О.О. (мед.сестра)	