

Первомайська ЗОШ І-ІІІ ст. № 5	
ПРОТОКОЛ № 1 засідання групи НАССР	Дата: 12.05.2020
<p><u>Присутні:</u> керівник групи НАССР - Короткова Н.Б., директор школи; Члени групи НАССР: Войцеховська Ж.В., Павлик М.В., Мезенцева О.О., Белова Н.Ю., Дмитришина Л.А., Молдован П.В.</p> <p><u>ПОРЯДОК ДЕННИЙ:</u></p> <p>1. Ознайомлення членів робочої групи НАССР з Положенням про групу з безпеки харчової продукції Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5.</p> <p>2. План діяльності робочої групи НАССР при організації харчування в закладі освіти:</p> <p>2.1. Розподіл обов'язків між членами робочої групи НАССР</p> <p>2.2. Перевірка та узгодження форми 1 "Інструкції"</p> <p>2.3. Перевірка та узгодження форми 2 "Процедури СУБХП"</p> <p>2.4. Перевірка та узгодження форми 3 "Опис сировини, матеріалів, інгредієнтів"</p> <p>2.5. Перевірка та узгодження форми 4 «Програми передумови управління (ППУ)»</p> <p>2.6. Ідентифікація та аналіз небезпечних факторів (внутрішній аудит ППУ).</p>	

1. Ознайомлення членів робочої групи НАССР з Положенням про групу з безпеки харчової продукції Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5.

Доповідач	Короткий зміст доповіді / Пропозиції / зауваження
Короткова Н.Б.	Ознайомила зі змістом Положення про групу з безпеки харчової продукції (робочу групу НАССР) Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5. Пропозицій щодо невідповідності чи внесення змін не надійшло.

Рішення: Затвердити Положення без змін і доповнень.

ДОДАТКИ:

№ п/п	Назва документу	Кількість сторінок
1	Положення про групу з безпеки харчової продукції (робочу групу НАССР) Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5.	8

2.1. Розподіл обов'язків між членами робочої групи НАССР

Доповідач	Короткий зміст доповіді / Пропозиції / зауваження	
Короткова Н.Б.	<p>Ознайомила зі змістом наказу по школі від 22.11.2019 № 279/1 "Про створення групи з безпечності харчової продукції (робочої групи НАССР) у Первомайській ЗОШ І-ІІІ ст. № 5"</p> <p>Запропонувала розподілити обов'язки між членами робочої групи наступним чином: керівник групи - Короткова Н.Б.; технічний секретар - Войцеховська Ж.В.; Павлик М.В., заступник директора з ГР - відповідальний за технічний стан обладнання харчоблоку відповідно до посадових обов'язків; Белова Н.Ю., комірник- відповідальна за процеси СУБХП відповідно до посадових обов'язків; Дмитришина Л.А., кухар та Молдован П.В., кухар - за якість готової продукції, відповідно до посадових обов'язків; Мезенцева О.О., медична сестра - забезпечення контролю за дотриманням всіх процесів СУБХП, відповідно до посадових обов'язків.</p> <p>Пропозицій щодо невідповідності чи внесення змін не надійшло.</p>	
<p>Рішення: Розподілити обов'язки між членами робочої групи наступним чином: керівник групи - Короткова Н.Б.; технічний секретар - Войцеховська Ж.В.; Павлик М.В., заступник директора з ГР - відповідальний за технічний стан обладнання харчоблоку відповідно до посадових обов'язків; Белова Н.Ю., комірник- відповідальна за процеси СУБХП відповідно до посадових обов'язків; Дмитришина Л.А., кухар та Молдован П.В., кухар - за якість готової продукції, відповідно до посадових обов'язків; Мезенцева О.О., медична сестра - забезпечення контролю за дотриманням всіх процесів СУБХП, відповідно до посадових обов'язків</p>		
ДОДАТКИ:		
№ п/п	Назва документу	Кількість сторінок
1	Наказ по школі від 22.11.2019 № 279/1 "Про створення групи з безпечності харчової продукції (робочої групи НАССР) у Первомайській ЗОШ І-ІІІ ст. № 5"	2

2.2. Перевірка та узгодження форми 1 "Інструкції"

Доповідач	Короткий зміст доповіді / Пропозиції / зауваження	
Короткова Н.Б.	<p>Повідомила, що станом на 12.05.2020 року розроблено наступні інструкції в складі документів НАССР:</p> <ul style="list-style-type: none"> - І-СУБХП -001 "Обробка яєць"; - І-СУБХП -002 "Інструкція по миттю та підготовці овочів, фруктів та зелені"; <p>Пропозиція: даний блок доповнити посадовими інструкціями членів робочої групи та інструкціями з ОП та ТБ</p>	

	на харчоблоці.	
Рішення: 1. Затвердити блок "Інструкції" .		
2. Доповнити блок "Інструкції" посадовими інструкціями членів робочої групи та інструкціями з ОП та ТБ на харчоблоці.		
ДОДАТКИ:		
№ п/п	Назва документу	Кількість сторінок
1	I-СУБХП -001 "Обробка яєць";	2
2.	- I-СУБХП -002 "Інструкція по миттю та підготовці овочів, фруктів та зелені"	2

2.3. Перевірка та узгодження форми 2 "Процедури СУБХП"

Доповідач	Короткий зміст доповіді / Пропозиції / зауваження
Короткова Н.Б.	Повідомила, що станом на 12.05.2020 року розроблено наступні процедури СУБХП: ПР-СУБХП-001 Управління документованою інформацією ПР-СУБХП-002 Підбір та навчання персоналу ПР-СУБХП-003 Забезпечення простежуваності ПР-СУБХП-004 Верифікація ПР-СУБХП-005 Управління невідповідною продукцією ПР-СУБХП-006 Коригувальні та запобіжні дії ПР-СУБХП-007 Планування та випуск безпечної продукції. НАССР - дослідження

Рішення: 1. Форми 2 "Процедури СУБХП" рекомендувати до затвердження.

ДОДАТКИ:

№ п/п	Назва документу	Кількість сторінок
1	ПР-СУБХП-001 Управління документованою інформацією	17
2.	ПР-СУБХП-002 Підбір та навчання персоналу	5
3	ПР-СУБХП-003 Забезпечення простежуваності	9
4	ПР-СУБХП-004 Верифікація	6
5	ПР-СУБХП-005 Управління невідповідною продукцією	6
6	ПР-СУБХП-006 Коригувальні та запобіжні дії	5
7	ПР-СУБХП-006 Планування та випуск безпечної продукції. НАССР - дослідження	18

2.4. Перевірка та узгодження форми 3 "Опис сировини, матеріалів, інгредієнтів"

Доповідач	Короткий зміст доповіді / Пропозиції / зауваження
Короткова Н.Б.	Повідомила, що станом на 12.05.2020 року розроблено наступні описи сировини: ОС-СУБХП-001 Масло вершкове ОС-СУБХП-002 Борошно пшеничне вищій гатунок ОС-СУБХП-003 Хліб пшеничний, хліб житній

ОС-СУБХП-004 *Сухарі панірувальні*
 ОС-СУБХП-005 *Крупа манна*
 ОС-СУБХП-006 *Крупа гречана*
 ОС-СУБХП-007 *Рис*
 ОС-СУБХП-008 *Горох*
 ОС-СУБХП-009 *Крупа пшенична*
 ОС-СУБХП-0010 *Крупа пшонна*
 ОС-СУБХП-0011 *Цукор*
 ОС-СУБХП-0012 *Макарони, спагеті*
 ОС-СУБХП-0014 *М'ясо яловичина*
 ОС-СУБХП-0015 *М'ясо свинина*
 ОС-СУБХП-0016 *Сало свинне*
 ОС-СУБХП-0017 *М'ясо курки (стегно, філе)*
 ОС-СУБХП-0018 *Ковбаса варено-копчена*
 ОС-СУБХП-0019 *Ковбаса варена, сардельки*
 ОС-СУБХП-0020 *Печінка куряча*
 ОС-СУБХП-0044 *Огірок консервований*
 ОС-СУБХП-0045 *Овочі – картопля, морква, буряк*
 ОС-СУБХП-0046 *Овочі – цибуля, часник*
 ОС-СУБХП-0047 *Кабачки, огірки свіжі*
 ОС-СУБХП-0048 *Овочі – баклажани, помідори*
 ОС-СУБХП-0049 *Капуста білоголова свіжа*
 ОС-СУБХП-0050 *Овочі – Перець солодкий*
 ОС-СУБХП-0051 *Нектарин, персик, слива, черешня, вишня*
 ОС-СУБХП-0052 *Яблука*
 ОС-СУБХП-0053 *Кавун*
 ОС-СУБХП-0054 *Полуниця*
 ОС-СУБХП-0055 *Смородина*
 ОС-СУБХП-0056 *Лимон, апельсин*
 ОС-СУБХП-0057 *Банан*
 ОС-СУБХП-0058 *Ананас*
 ОС-СУБХП-0059 *Виноград*
 ОС-СУБХП-0060 *Ківі*
 ОС-СУБХП-0062 *Сік фруктовий, ягідний*
 ОС-СУБХП-0065 *Риба океанічна*

Рішення: 1. *Форми 3 "Опис сировини"* рекомендувати до затвердження.
 2. Поступово додавати до списку інші описи сировини, матеріалів, інгредієнтів.

ДОДАТКИ:

№ п/п	Назва документу	Кількість сторінок
1	ОС-СУБХП-001 Масло вершкове	2
2.	ОС-СУБХП-002 <i>Борошно пшеничне вищій гатунок</i>	2
3	ОС-СУБХП-003 <i>Хліб пшеничний, хліб житній</i>	2
4	ОС-СУБХП-004 <i>Сухарі панірувальні</i>	2
5	ОС-СУБХП-005 <i>Крупа манна</i>	2
6	ОС-СУБХП-006 <i>Крупа гречана</i>	2
7	ОС-СУБХП-007 <i>Рис</i>	3
8	ОС-СУБХП-008 <i>Горох</i>	3
9	ОС-СУБХП-009 <i>Крупа пшенична</i>	2
10	ОС-СУБХП-0010 <i>Крупа пшонна</i>	2

11	ОС-СУБХП-0011 Цукор	2
12	ОС-СУБХП-0012 Макарони, спагеті	2
13	ОС-СУБХП-0014 М'ясо яловичина	3
14	ОС-СУБХП-0015 М'ясо свинина	3
15	ОС-СУБХП-0016 Сало свинне	2
16	ОС-СУБХП-0017 М'ясо курки (стегно, філе)	3
17	ОС-СУБХП-0018 Ковбаса варено-копчена	2
18	ОС-СУБХП-0019 Ковбаса варена, сардельки	2
19	ОС-СУБХП-0020 Печінка куряча	3
20	ОС-СУБХП-0044 Огірок консервований	3
21	ОС-СУБХП-0045 Овочі – картопля, морква, буряк	4
22	ОС-СУБХП-0046 Овочі – цибуля, часник	2
23	ОС-СУБХП-0047 Кабачки, огірки свіжі	3
24	ОС-СУБХП-0048 Овочі – баклажани, помідори	3
25	ОС-СУБХП-0049 Капуста білоголова свіжа	3
26	ОС-СУБХП-0050 Овочі – Перець солодкий	2
27	ОС-СУБХП-0051 Нектарин, персик, слива, черешня, вишня	3
28	ОС-СУБХП-0052 Яблука	3
29	ОС-СУБХП-0053 Кавун	2
30	ОС-СУБХП-0054 Полуниця	2
31	ОС-СУБХП-0055 Смородина	2
32	ОС-СУБХП-0056 Лимон, апельсин	2
33	ОС-СУБХП-0057 Банан	2
34	ОС-СУБХП-0058 Ананас	2
35	ОС-СУБХП-0059 Виноград	3
36	ОС-СУБХП-0060 Ківі	2
37	ОС-СУБХП-0062 Сік фруктовий, ягідний	2
38	ОС-СУБХП-0065 Риба океанічна	2

2.5. Перевірка та узгодження форми 4 «Програми передумови управління (ППУ)»

Доповідач	Короткий зміст доповіді / Пропозиції / зауваження
Короткова Н.Б.	Повідомила, що станом на 12.05.2020 року розроблено наступні ППУ: ППУ-СУБХП-001 Планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень ППУ-СУБХП-002 Запобігання фізичному забрудненню ППУ-СУБХП-003 Управління обладнанням і ЗВТ (засобами вимірювальної техніки) ППУ-СУБХП-004 Управління мережами і комунікаціями ППУ-СУБХП-005 Безпечність води ППУ-СУБХП-006 Санітарна програма ППУ-СУБХП-007 Особиста гігієна, здоров'я та поведінка персоналу ППУ-СУБХП-008 Поводження з відходами ППУ-СУБХП-009 Контроль шкідників ППУ-СУБХП-0010 Управління хімічними речовинами ППУ-СУБХП-0011 Вимоги до сировини та контроль постачальників

	ППУ-СУБХП-0012 <i>Приймання та зберігання сировини</i> ППУ-СУБХП-0013 <i>Контроль за технологічними процесами</i> ППУ-СУБХП-0014 <i>Управління алергенами</i>	
Рішення: 1. Форми 4 "ППУ" рекомендувати до затвердження.		
ДОДАТКИ:		
№ п/п	Назва документу	Кількість сторінок
1	ППУ-СУБХП-001 <i>Планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень</i>	12
2.	ППУ-СУБХП-002 <i>Запобігання фізичному забрудненню</i>	11
3	ППУ-СУБХП-003 <i>Управління обладнанням і ЗВТ (засобами виміральної техніки)</i>	7
4	ППУ-СУБХП-004 <i>Управління мережами і комунікаціями</i>	4
5	ППУ-СУБХП-005 <i>Безпечність води</i>	3
6	ППУ-СУБХП-006 <i>Санітарна програма</i>	16
7	ППУ-СУБХП-007 <i>Особиста гігієна, здоров'я та поведінка персоналу</i>	11
8	ППУ-СУБХП-008 <i>Поводження з відходами</i>	4
9	ППУ-СУБХП-009 <i>Контроль шкідників</i>	15
10	ППУ-СУБХП-0010 <i>Управління хімічними речовинами</i>	11
11	ППУ-СУБХП-0011 <i>Вимоги до сировини та контроль постачальників</i>	13
12	ППУ-СУБХП-0012 <i>Приймання та зберігання сировини</i>	11
13	ППУ-СУБХП-0013 <i>Контроль за технологічними процесами</i>	14
14	ППУ-СУБХП-0014 <i>Управління алергенами</i>	10

2.6. Ідентифікація та аналіз небезпечних факторів (внутрішній аудит ППУ).

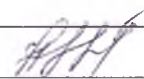
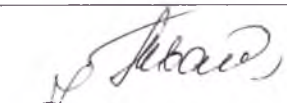


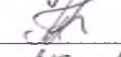
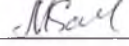
Доповідач	Короткий зміст доповіді / Пропозиції / зауваження
Короткова Н.Б.	<p>Повідомила, що для того, щоб система НАССР була ефективною, необхідно здійснити внутрішній аудит системи забезпечення якості харчових продуктів на харчоблоці закладу освіти. Першим кроком аудиту є звіт про стан забезпечення якості харчування в цілому. Запропонувала підготувати даний звіт, проаналізувавши кожен програму передумов (питання 2.5.):</p> <p>Пропозиція: під час аналізу ППУ визначати лише критичні точки (короткий аналіз). Розподілити рівень відповідальності по кожній програмі передумов між членами робочої групи, відповідно до посадових обов'язків.</p>
<p>Рішення: 1. Підготувати короткий аналіз стану дотримання вимог програм передумов у розрізі кожної окремої програми (визначити критичні точки) до 27.04.2020 року.</p> <p>2. Призначити відповідальними за аналіз стану виконання програм передумов членів робочої групи:</p> <p>Павлик М.В. - ППУ 1, 2, 3, 4, 9</p> <p>Белова Н.Ю..- ППУ 8, 10, 11, 12,</p>	

Дмитришина Л.А., Молдован П.В. - ППУ 13.

Мезенцева О.О. - ППУ 5, 6, 7, 14

ДОДАТКИ:

№ п/п	Назва документу	Кількість сторінок
1	Аналіз ППУ-СУБПХ 001 «Планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень»	1
2	Аналіз ППУ-СУБПХ 002 «Запобігання фізичному забрудненню»	1
3	Аналіз ППУ-СУБПХ 003 «Проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування»	1
4	Аналіз ППУ-СУБПХ 004 «Управління мережами та комунікаціями»	1
5	Аналіз ППУ-СУБПХ 006 «Санітарна програма»	1
6	Аналіз ППУ-СУБПХ 007 «Особиста гігієна, здоров'я та поведінка персоналу»	1
7	Аналіз ППУ-СУБПХ 009 «Контроль шкідників»	1
8	Аналіз ППУ-СУБПХ 011 «Вимоги до сировини та контроль постачальників»	1
9	Аналіз ППУ-СУБПХ 012 «Приймання та зберігання сировини»	1
10	Аналіз ППУ-СУБПХ 013 «Контроль за технологічними процесами»	1
11	Аналіз ППУ-СУБПХ 014 «Управління алергенами»	1

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