****

**Україна**

**КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ОЛЕКСІЇВСЬКИЙ ЗАКЛАД ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ» КОДИМСЬКОЇ МІСЬКОЇ ради ОДЕСЬКОЇ області**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Е-mail** nvk111@ukr.net **код ЄДРПОУ 26597521**

**66013, с.Олексіївка, вул.Кошового, 15. Тел. 2-44-40**

**НАКАЗ**

05.04.2021 р. № \_\_

**Про розподілення обов’язків членів**

**робочої групи по впровадженню**

**системи НАССР Олексіївському ЗЗСО**

На виконання ЗАКОНУ УКРАЇНИ “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” ( ст 1, 21, 22, 41-51) та з метою забезпечення безпечності продукції на всьому шляху харчового ланцюга «від поля до столу»

НАКАЗУЮ:

1. Розподілити обов’язки членів робочої групи у такому порядку:

Голова робочої групи НАССР відповідає за:

- забезпечення встановлення, впроваджування, підтримування процесів системи HACCP;

- звітування перед найвищим керівництвом про функціонування системи HACCP, її вдосконалення;

- керування групою безпечності харчових продуктів та організацію її роботи;

- забезпечення відповідної підготовленості та освіти учасників групи безпечності;

- забезпечення взаємодії із зовнішніми сторонами стосовно питань, пов'язаних із системою HACCP.

- здійснює загальне керівництво організацією харчування дітей у днз

Секретар робочої групи відповідає за:

* розробку методів документування всіх процедур і ведення записів

Медичний працівник:

- Проводить навчання з пероналом щодо впровадження НАССР

 - Дозволяє видачу готових страв після зняття проби,

 - Веде документацію з харчування

 - Бере участь в роботі комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини

 - Бере участь в роботі комісії з контролю за якістю харчування дітей

 - Проводить аналіз якості харчування

Контролює:

- Безпечність та якість продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять в заклад

- Наявність добових проб

- Вихід , безпечність, якість страв

- Дотримання технології приготування страв

- Температурний режим у холодильному обладнанні

- Санітарний стан харчоблоку

- Дотримання правил особистої гігієни персоналом

- Стан здоров’я працівників

- Своєчасність проходження обов’язкових медоглядів

Комірник:

Бере участь у складанні меню та актів бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини при встановленні їх недоброякісності чи при виявленні продуктів з великим відсотком відходів

 Несе відповідальність за:

- Приймання, зберігання та видачу продуктів харчування і тари

- Дотримання умов зберігання і термінів реалізації продуктів харчування і продовольчої сировини

- Відповідає за якість та асортимент продуктів харчуванні і продовольчої сировини, дотримання вимог санітарного законодавства при їх зберіганні

Контролює:

- Умови доставки продуктів харчуванні і продовольчої сировини у днз

-Наявність у холодильному обладнанні термометрів та температурний режим

-Метрологічне забезпечення

Кухар шкільної їдальні та кухар дитсадка відповідають:

- Зберігання і використання денного запасу продуктів

- Повноту закладки продуктів і вихід страв

- Якість і своєчасне приготування їжі

- Дотримання технології приготування страв

- Дотримання правил особистої гігієни

- Санітарний стан приміщення харчоблоку

-Контролює температурний режим у холодильному обладнанні

1. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор ЗЗСО Г.Н.Стадник