

КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«ДОШКІЛЬНИЙ  
НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
(ЯСЛА-САДОК) №286  
КОМБІНОВАНОГО ТИПУ  
ХАРКІВСЬКОЇ  
МІСЬКОЇ РАДИ»

КОММУНАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДОШКОЛЬНОЕ  
УЧЕБНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
(ЯСЛИ-САД) №286  
КОМБИНИРОВАННОГО ТИПА  
ХАРЬКОВСКОГО  
ГОРОДСКОГО СОВЕТА»

---

## НАКАЗ

05.07.2019

№23-о

Про створення в КЗ «ДНЗ № 286»  
робочої групи по впровадженню  
системи HACCP

На виконання Законів України «Про освіту», «Про дошкільну освіту», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT), Наказу Мінагрополітики України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP)»

Мета впровадження системи HACCP: оператори ринку повинні розробити та запровадити ефективну систему HACCP, що дозволяє: контролювати усі небезпечні фактори, які можуть бути у харчовому продукті. Застосування HACCP передбачає розробку та впровадження HACCP операторами ринку процедур для підтримання гігієни у всьому харчовому ланцюгу, які необхідні для виробництва та постачання безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також правила поведіння з харчовими продуктами.

НАКАЗУЮ:

1. Для впровадження системи HACCP у КЗ «ДНЗ № 286» створити групу у складі:  
Голова групи: Маракіна Г.О., завідувач КЗ «ДНЗ № 286»

Члени групи: Орлова Т.А., сестра медична старша  
Кучер Г.Є., завідувача з господарства  
Сєдих О.М., кухар  
Бойчук Я.В., підсобний робітник  
Гонтаренко В.С., вихователь  
Манченко Н.В., помічник вихователя

2. Групі НАССР в закладі з урахуванням своїх знань та досвіду проводити аналіз (дослідження) небезпечних факторів з метою визначення, які з них необхідно усунути, зменшити до прийняттого рівня або попередити їх появу для виготовлення безпечних харчових продуктів:

2.1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;

2.2. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;

2.3. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо;

2.4. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

2.5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);

2.6. Здоров'я та гігієна персоналу;

2.7. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;

2.8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби;

2.9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин;

2.10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;

2.11. Зберігання та транспортування;

2.12. Контроль за технологічними процесами;

2.13.Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

до 01.09.2019

3. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Завідувач КЗ «ДНЗ № 286»

Г.О.Маракіна

З наказом ознайомлені:

№ з.п.	Назва посади	П.І.Б.	Підпис	Дата ознайомлення
1	Сестра медична старша	Орлова Т.А.		
2	Завідувача з господарства	Кучер Г.Є.		
3	кухар	Сєдих О.М..		
4	підсобний робітник	Бойчук Я.В.		
5	Вихователь	Гонтаренко В.С.		
6	Помічник вихователя	Манченко Н.В.		