

# **Звіт**

## **про впровадження і підтримки процедури забезпечення безпеки, засновані на принципах НАССР за 2022-2023 навчальний рік**

Впровадження системи НАССР – є гарантом якості харчування. Це важливий інструмент для контролю безпеки харчування дітей поза домом. На відміну від дорослих у них не має вибору, де харчуватися і як харчуватися. Задача не з легких, адже для забезпечення всіх вимог системи, необхідно обдумати всі технологічні процеси до дрібниць. Будь які не опрацювання в питаннях управління безпечністю продуктів харчування і готових страв здатні викликати масові отруєння дітей.

Тому адміністрація ЗДО на законодавчому рівні впроваджує й постійно підтримує принципи системи НАССР. В закладі створена робоча група НАССР її склад сформований з посадових осіб і затверджений наказом керівника . До складу якої увійшли директор, вихователь методиста ,а також сестра медична, завідувач господарства, кухар. Решту працівників залучаємо за потреби. З обраних представників робочої групи обрали керівника, розподілили обов'язки між її членами.

Засідання групи НАССР відбувається з наступних причин: - зміна постачальників, продуктів, сировини, рецептів; ремонт обладнання або нове обладнання; зміна в виробничих приміщеннях; систематичні порушення за результатами внутрішніх аудитів, невідповідність за результатами заходів державного контролю; необхідність внесення змін в документи чи створення нових інструкцій ; скарги, пов'язані з безпечністю харчових продуктів; аварійні ситуації. Засідання оформляємо протоколом.

Робоча група підготувала вхідну інформацію та документацію на основі якої буде розроблятися та впроваджуватись система управління безпечністю. Представники групи провели діагностичний аудит харчоблоку та з'ясували для яких харчових продуктів чи груп продукції будуть застосовані принципи НАССР.

Наступним кроком було зроблено опис харчового продукту. В описі зазначили назву продукту, нормативний документ, згідно якого продукт виробляється (ДСТУ, ГОСТ, ТУУ), склад (згідно рецептури), умови та термін зберігання, способи транспортування та умови реалізації.

Кухар розробив опис готових страв відповідно до карток-розкладів приготування страв. Описів вийшло тринадцять, оскільки всі страви ми по групували: холодні страви, перші страви, салати, гарніри тощо.... Опис дає нам змогу визначити небезпечні чинники. Також частково було розроблено блок-схеми послідовності операцій технологічного процесу. Вони відображають

весь шлях виробництва починаючи від приймання сировини закінчуючи зберіганням чи реалізацією готової продукції. Для ефективного функціонування системи безпечності харчових продуктів розробили програми-передумови:

**Стан приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт.** Щоквартально оглядаємо приміщення харчоблоку, чи поверхні мають належне покриття. Виявлена невідповідність поверхонь вимогам, робимо запис у журнал інженерно-технічних робіт та інформуємо директора дитячого садка. Він підготовляє наказ щоб їх усунути. Група НАССР склали план ремонтних робіт. Поточний ремонт проводим один раз на рік перед початком навчального року, позаплановий ремонт приміщень за потребою.

**Планування та стан комунікацій.** Щоб забезпечити технологічні процеси, на харчоблоці має бути проточна гаряча і холодна питна вода, природне й штучне освітлення. Водопостачання в закладі централізоване від міських мереж системи водопостачання та каналізації, та не має перехресного з'єднання між постачанням питної та технічної води. Вся вода на харчоблок подається через водяний фільтр, заміна якого фіксується в журналі. Відділ освіти уклали договір з відповідними установами, на моніторинг показників якості питної води з водопровідної мережі. Розроблений графік контролю якості води з періодичністю відбору два рази на рік. В разі відхилень від стандарту, проводимо коригувальні заходи, щодо їх усунення (ремонт, технічний огляд, прибирання та дезінфекція водопроводів). Усі виробничі зони належно освітлюються та не створюють загрозу для харчових продуктів, продовольчої сировини та готових страв. Відповідним працівникам була проведена заміна всіх лампочок на енергозберігаючі. Розроблена інструкція для працівників харчоблоку, як діяти за відсутність світла, води, несправності каналізаційної і вентиляційної системи.

**Належний стан приміщень.** Робоча група склали перелік обладнання на харчоблоці, робота якого впливає на безпечність харчових продуктів. Напроти кожного зазначили, для чого використовується. Від так контролюємо, чи пацівники харчоблоку використовують обладнання за призначенням. Це убезпечить харчові продукти, від перехресного забруднення. Розробили графік технічного обслуговування обладнання на рік. З харчоблоку усунені скляні вироби та посуд, вони впливають на безпечність харчових продуктів. Провели перевірку посуду на харчоблоці. Виявлений та пошкоджений вилучели з обігу. Для поповнення матеріально- технічної бази, директором ЗДО було надіслано клопотання до відділу освіти. Щоб запобігти перехресному забрудненню продуктів харчування патогенними мікроорганізмами, алергенами та сторонніми домішками, ми виділили окремі дошки й ножі для кожної групи продуктів і промаркували їх кольором. Кольори виробничого інвентарю узгодили з кольорами зон до яких він належить. Завдяки системі колірного кодування нам легко контролювати гігієну виробництва продукції, та контакту сирих і готових продуктів харчування.

**Поводження з відходами виробництва та сміттям.** Важливим заходом безпеки на харчоблоці, який запобігає ризику забруднення продуктів та появи шкідників, є правильне поведження з відходами. Відходи в закладі утилізуються в спеціально відведеному місці збору, в спеціально марковані контейнери з кришками. Щоб уникнути накопичення на харчоблоці та врахувати можливість перехресного забруднення, група НАССР склали графік і спосіб виносу відходів з приміщення. Відділ освіти уклали договір з відповідними організаціями, які мають право на поведження з відходами їх вивезення та утилізацію.

**Чистота поверхонь.** Члени робочої групи оцінили ризики й визначили, із якою періодичністю прибирати, мити та дезінфікувати поверхні на харчоблоці й у групових осередках. На основі цих даних розробили графік генерального прибирання. Медична сестра постійно контролює, аби працівники дотримувалися цих графіків. Протягом тижня перевіряється санітарно-гігієнічний стан приміщень та обладнання харчоблоку. Результати фіксуються у журналі.

**Здоров'я та гігієна персоналу.** Наші працівники ставляться свідомо до свого здоров'я. Однак медична сестра все одно за графіком проводить із ними навчання, на яких нагадує їм правила особистої гігієни, санітарно-гігієнічні норми під час роботи з сировиною і продуктами харчування тощо. А також перевіряє, чи дотримуються працівники цих правил. Результати огляду фіксує у журналах контролю гігієни працівників харчоблоку та здоров'я працівників харчоблоку. В приміщеннях харчоблоку розмістили інструкції, як правильно мити руки, посуд тощо.

**Визначення критичних контрольних точок.** Рішення групи НАССР з визначенням ККТ - до уваги брали такі етапи процесів, приймання сировини та продукції, умови зберігання, термічна обробка при приготуванні страв. Також розроблений порядок дій у разі відхилення показників зазначених у ККТ та заходи щодо їх усунення.

Оскільки заклад впродовж періоду воєнного стану здійснював роботу у дистанційному форматі і не працював, організація з харчування не проводилася, проте відповідні особи за харчування впродовж 2022 навчального року націлили свої зусилля на подальшій розробці, та впровадженні системи НАССР в своєму закладі.