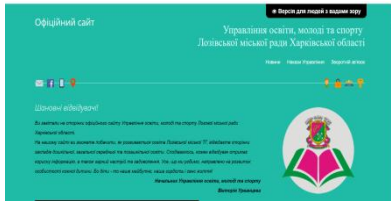
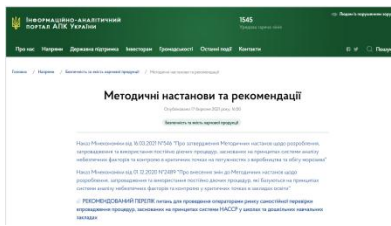


Управління освіти, молоді та спорту
Лозівської міської ради Харківської області

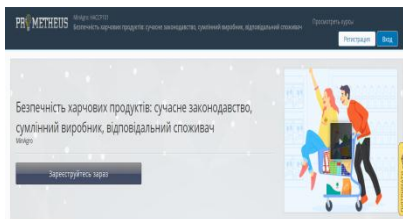
Корисні посилання



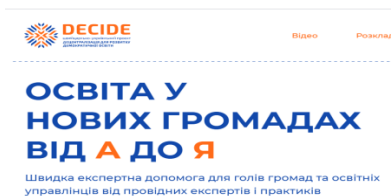
http://lozovaosvita.at.ua/index/vprova-dzhennja_sistemi_nassr_khassp/0-388



<https://agro.me.gov.ua/ua/napryamki/bezpechnist-ta-yakist-harchovoyi-produkciji/metodichni-nastanovi>



https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:MinAgro+HACCP101+2019_T2/about?fbclid=IwAR38NtGxquuVCipWCS-GKtux0mCZDxaJScOpByw_Yk3BdcFQF7biPrHyXmA



<https://www.youtube.com/watch?v=ZGkj0qIpadg>

ЗАТВЕРДЖУЮ
Начальник Управління освіти,
молоді та спорту Лозівської
міської ради Харківської області

Вікторія УРВАНЦЕВА
«07» квітня 2021 року

ПРОГРАМА
навчального онлайн-семінару «Управління якістю і
безпечністю харчових продуктів: чому варто впроваджувати
систему HACCP у закладах освіти»

Місце проведення: Управління освіти, молоді та спорту
Лозівської міської ради Харківської області.

Категорія учасників: керівники закладів дошкільної освіти,
керівники закладів загальної середньої освіти та заступники
керівників.

Лозова 2021

Тема:Управління якістю і безпечністю харчових продуктів: чому варто впроваджувати систему НАССР у закладі освіти

Мета: ознайомлення учасників з практичними аспектами впровадження системи НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points – Система аналізу небезпек і контролю (регулювання) в критичних точках).

Завдання:

- підвищити управлінську компетентність керівника закладу освіти в частині організації харчування у закладі освіти за системою системи НАССР;
- ознайомити керівника закладу освіти з практичними аспектами впровадження системи НАССР;
- надати практичну допомогу у підготовці документації для впровадження системи НАССР.

Керівник: начальник Управління освіти, молоді та спорту Лозівської міської ради Харківської області Вікторія УРВАНЦЕВА.

Модератори: начальник відділу дошкільної, загальної середньої, позашкільної освіти Управління освіти, молоді та спорту міської ради Наталія БОНДАРЕНКО; головний спеціаліст відділу дошкільної, загальної середньої, позашкільної освіти Управління освіти, молоді та спорту міської ради Олена ТКАЧЕНКО; завідувач Лозівського ДНЗ №4 «Золотий ключик» Лозівської міської ради Катерина ЛЕУСЕНКО; директор КЗ «Лозівський ліцей №11» Валерій БЕРЕЖНИЙ; заступник директора КЗ «Лозівський ліцей №1» Катерина КРАВЦОВА.

Учасники: керівники закладів дошкільної освіти, керівники закладів загальної середньої освіти та заступники керівників.

План роботи онлайн-семінару

Дата, час проведення заходів	Зміст заходів	Відповідальний
Навчальний блок на платформі Meet		
08.04.2021 11.00-11.05	Відкриття семінару. Ознайомлення з програмою онлайн-семінару, визначення завдань та очікуваних результатів	Начальник Управління освіти, молоді та спорту Лозівської міської ради Вікторія УРВАНЦЕВА
11.05-11.20	Організація харчування у закладах освіти за системою НАССР (ХАССП)	Начальник відділу освіти Управління освіти, молоді та спорту Лозівської міської ради Наталія БОНДАРЕНКО
11.20-11.40	Базові знання з НАССР (ХАССП): що необхідно знати перед впровадженням? Програми-передумови: перші кроки керівника	Завідувач ДНЗ №4 «Золотий ключик» Лозівської міської ради Катерина ЛЕУСЕНКО
11.40-11.55	Програми-передумови 5, 6, 9 системи НАССР у роботі медичної сестри закладу освіти	Головний спеціаліст відділу дошкільної, загальної

		середньої, позашкільної освіти Управління освіти, молоді та спорту міської ради Олена ТКАЧЕНКО
11.55-12.10	Система НАССР у закладі освіти: приймання та зберігання продуктів харчування	Начальник відділення дитячого харчування Управління освіти, молоді та спорту Лозівської міської ради Вікторія ЗАКАЛЮЖНА
12.10-12.25	Відкрита студія «Є питання??? Є питання!!!»	Модератори, учасники семінару

12.25-12.30	Рефлексія «Крок у наступний блок: про що я хочу дізнатись на наступному занятті».	Модератори, учасники семінару
	Координація діяльності учасників семінару щодо участі у наступному занятті на платформі Google Classroom	Начальник відділу освіти Управління освіти, молоді та спорту Лозівської міської ради Наталія БОНДАРЕНКО
Практичний блок на платформі Google Classroom		
15.04.2021 13.00-13.05	Ознайомлення з програмою практичного блоку онлайн-семінару. Бліц-інструктаж	Начальник відділу освіти Управління освіти, молоді та спорту Лозівської міської ради Наталія БОНДАРЕНКО
13.05-13.15	Базова та оперативна документація НАССР	Завідувач Лозівського ДНЗ №4 «Золотий ключик» Лозівської міської ради Катерина

		ЛЕУСЕНКО
13.15-13.25	Система НАССР у закладі освіти:технологія приготування страв	Начальник відділення дитячого харчування Управління освіти, молоді та спорту Лозівської міської ради Вікторія ЗАКАЛЮЖНА
13.25-13.40	Управлінський інтенсив: -практичні завдання у кластерах; - тест Blank Quiz (на платформі Google Classroom)	Начальник відділу освіти Управління освіти, молоді та спорту Лозівської міської ради Наталія БОНДАРЕНКО, директор КЗ «Лозівський ліцей №11» Валерій БЕРЕЖНИЙ
13.40-13.50	Відкрита студія «Дорожня карта щодо впровадження НАССР (НАССРП): лайфхаки для колег-керівників»	Модератори, учасники семінару

13.50-13.55	Підсумки. Закриття роботи онлайн-семінару	Начальник Управління освіти, молоді та спорту Лозівської міської ради Вікторія УРВАНЦЕВА
-------------	-------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

СЛОВНИК ТЕРМІНІВ (ГЛОСАРІЙ)

Оператор ринку харчових продуктів – суб’єкт господарювання, що провадить діяльність без мети отримання прибутку та в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об’єктів санітарних заходів (крім матеріалів, що контактують із харчовими продуктами), і який відповідає за виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Програма-передумова – основні умови та види діяльності, які є необхідними для підтримання гігієнічних умов на всіх етапах ланцюга виготовлення харчових продуктів.

Критичними точками контролю (КТК) є ті етапи процесу, що мають істотне значення для попередження/чи усунення, зниження до прийняттого рівня небезпечних чинників, що загрожують безпечності продукції, і на яких 30 можуть бути зроблені виміри.

Критичні межі – це крайні прийнятні значення (показники), які відділяють виготовлення (випуск) безпечного продукту від небезпечного.

Верифікація–перевірка шляхом обстеження та надання об’єктивних доказів дотримання визначених вимог.

Валідація (підтвердження) плану НАССР – отримання доказів того, що всі елементи плану НАССР є правильними і забезпечують безпечність харчових продуктів.