**«МИКІЛЬСЬКИЙ ЗАКЛАД ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ І-ІІІ СТУПЕНІВ**

**МІЛОВСЬКОЇ РАЙОННОЇ РАДИ**

**ЛУГАНСЬКОЇ ОБЛАСТІ»**

**Затверджую:**

**Керівник ЗЗСО І-ІІІ ступенів,**

**керівник групи НАССР**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Л.О.Косенко)**

**28 квітня 2020 р.**

***ПРОГРАМА- ПЕРЕДУМОВА № 8***

**Контроль за шкідниками, визначення виду,**

**запобігання їх появі, засобів профілактики та боротьби**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА СИСТЕМИ НАССР** | **П-П п.2.12** | **РЕДАКЦІЯ ВІД 28.04.2020 р.** |

Термін дії – до перевидання.

Всього екземплярів -1.

Відповідальна особа за контроль та дотримання програми-передумови кухар їдальні **Швець І.І.**

Оригінал програми знаходиться – службове приміщення відповідальної особи (шкільна їдальня Микільського ЗЗСО І-ІІІ ст., с.Микільське, вул. Миру,72-А).

**Зміст програми-передумови**

1. Призначення та сфера застосування
2. Основна частина
3. Посилання на інші документи
4. Лист облікузміндо програми-передумови
5. Лист ознайомлення

**1.Призначення та сфера застосування**

Програма-передумова розроблена з метою ефективного функціонування системи безпечності харчових продуктів та контролю за небезпечними факторами.

1. **Основна частина**

2.1. Програма-передумова системи НАССР щодо контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засобів профілактики та боротьби поредбачає наступне:

2.2.Визначено види шкідників, які характерні для певного оператора ринку (комахи,комарі,мухи;гризуни:миші,криси).Ведеться результативна боротьба із шкідниками і гризунами

2.3. З метою запобігання їх проникненню на територію потужності сплановано та реалізовано наступні заходи :

- вхід до шкільного харчоблоку має нові сучасні ущільнені двері;

- вентиляційні отвори захищені решітками;

- обладнано вікна захисними сітками від комах;

2.4. Усі заходи боротьби зі шкідниками здійснюють так, щоб не виникала загроза безпечності харчових продуктів через перехресне забруднення;

2.5.Відповідно до оцінки ризику проводиться перевірка на забрудненість шкідниками вхідних партій предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.

2.6. Кухар їдальні несе повну відповідальність за проведення перевірки на забрудненість шкідниками вхідних партій (допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.

2.7. Відповідальна особа планує проведення моніторингу стану наявності шкідників та/або продуктів їх життєдіяльності. Складає акт за наслідками моніторингу по шкідниках ,розробляє профілактичні та коригувальні заходи.

2.8. Розроблено інструкцію по діям в разі виявлення шкідників або продуктів їх життєдіяльності вказаних ознак. Опрацьовано її працівниками харчоблоку.

2.9.Заключено Договір № 90 з Біловодською міжрайонною філією Державної установи «Луганський обласний лабораторний центр Міністерства охорони здоров’я України.» Наявний акт про проведення дератизації.

2.10.Забезпечено зберігання відповідних документів, актів про виконання робіт щодо проведення дератизації, дезінсекції.

2.11.З метою уникнення перехресного забруднення необхідно уникати використання отруйних приманок у приміщеннях, де здійснюються операції з харчовими продуктами (непереробленими, частково переробленими або переробленими), допоміжними матеріалами для переробки харчових продуктів, предметами та матеріалами, що контактують з харчовими продуктами.

2.12.Усі заходи в роботі харчоблоку щодо контролю за шкідниками спрямованими на запобігання їх проникненню у приміщення, де проводяться технологічні чи допоміжні процеси ,не загрожують безпечності харчового продукту.

2.13.Маркування та регулярну перевірку всіх засобів боротьби зі шкідниками забезпечено

 2.14.Отруйні приманки у приміщеннях, де здійснюються операції з харчовими продуктами (непереробленими, частково переробленими або переробленими), допоміжними матеріалами для переробки харчових продуктів, предметами та матеріалами, що контактують з харчовими продуктами, не використовуються. Заходи по контролю за наявністю шкідників спрямовані на запобігання їх проникненню у приміщення, де проводяться технологічні чи допоміжні процеси.

**3.Посилання на інші документи**

1. Договір № 90 з Біловодською міжрайонною філією Державної установи «Луганський обласний лабораторний центр Міністерства охорони здоров’я України.»

2.«Інструкція по діям в разі виявлення шкідників або продуктів їх життєдіяльності»

3.П-П №1 «Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення»

4. П-П № 2. « Стан приміщень,обладнання…»

**Лист обліку змін програми-передумови**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **змін** | **Дата** | **Характер змін** | **Номер сторінки** | |
| **анульованої** | **введеної** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Лист ознайомлення**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№з/п** | **П І Б** | **Посада** | **Підпис** |
| 1 | Швець І.І. | Кухар |  |
| 2 | Кривошей С.І. | Підсобний робітник |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |