



КОМУНАЛЬНА УСТАНОВА  
СУМСЬКИЙ НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНИЙ КОМПЛЕКС № 16  
ІМЕНІ ОЛЕКСІЯ БРАТУШКИ  
«ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА І - ІІІ СТУПЕНІВ  
ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД»  
СУМСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

40020, Сумська обл., місто Суми, вулиця Шишкіна, будинок 12 тел 24-54-96  
e-mail: nvk16-sumy@ukr.net  
ЄДРПОУ Код 21102348

**НАКАЗ**

19.09.2019

№ 262-ОД

Про розробку системи управління  
безпечністю харчових продуктів (НАССР)

З метою розробки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів (далі – системи НАССР) щодо надання послуг харчування дітям/учням згідно з вимогами ДСТУ 4161:2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга», на виконання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», з врахуванням вимог наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 09.10.2012 № 1704/22016

**НАКАЗУЮ:**

1. Розпочати роботи з розробки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів щодо надання послуг харчування дітям/учням вимог ДСТУ 4161:2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» з 20.09.2019 року.

2. Призначити керівником групи безпечності Шаповал Олену Вікторівну, медичну сестру старшу, на яку, незалежно від інших обов'язків, покласти відповідальність за:

- забезпечення організації робіт з розробки, впровадження та підтримки системи НАССР відповідно до вимог ДСТУ 4161:2003;
- планування та керівництво проведенням перевірок функціонування системи НАССР;
- перегляд системи на основі НАССР;
- звітування управлінню освіти і науки та Сумській міській раді щодо функціонування системи НАССР та потребу в її вдосконаленні;
- організацію роботи групи НАССР закладу освіти.

3. У відповідності з вимогами ДСТУ 4161:2003 створити групу безпечності (групу НАССР) в складі:

- Шаповал Олена Вікторівна, медична сестра старша, керівник групи,
- Клименко Тетяна Василівна, кухар (шеф-кухар),
- Алещенко Ганна Григорівна, комірник.

Відповідальним за ведення документації системи НАССР призначити Клименко Тетяну Василівну, кухаря (шеф-кухаря).

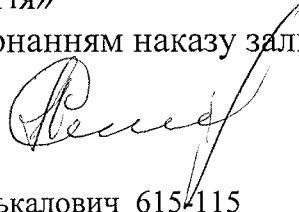
4. Керівнику групи безпечності розробити положення про роботу групи безпечності, план щодо розроблення документації НАССР.

5. Керівнику групи безпечності організувати навчання фахівців закладу (працівників харчоблоку) вимогам ДСТУ 4161:2003 та забезпечити персонал чинною нормативною документацією в сфері дії системи.

6. Заступник директора з навчально-виховної роботи Бенькалович О.М., відповідальна за харчування дітей закладу освіти, є відповідальною за підтримування зв'язку керівника групи безпечності зі спеціалістами ДП «Сумистандартметрологія»

7. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Керівник



О.С.Стайко

З наказом ознайомлені: Бенькалович 6154115

Клименко  
Шаповал  
Алещенко



КОМУНАЛЬНА УСТАНОВА  
СУМСЬКИЙ НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНИЙ КОМПЛЕКС № 16  
ІМЕНІ ОЛЕКСІЯ БРАТУШКИ  
«ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА І - ІІІ СТУПЕНІВ  
ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД»  
СУМСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

40020, Сумська обл., місто Суми, вулиця Шишкіна, будинок 12 тел 24-54-96  
e-mail: nvk16-sumy@ukr.net  
СДРПОУ Код 21102348

**НАКАЗ**

28.12.2020

№ 360-ОД

Про затвердження документації  
системи управління безпечністю  
харчових продуктів (НАССР)

З метою розробки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів (далі – системи НАССР) щодо надання послуг харчування дітям/учням згідно з вимогами ДСТУ 4161:2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга», на виконання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», з врахуванням вимог наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 09.10.2012 № 1704/22016, на виконання наказу по закладу від 19.09.2019 № 262-ОД «Про розробку системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Положення про роботу групи безпечності харчових продуктів КУ СНВК № 16 СМР.
2. Затвердити Настанову з аналізування небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) у складі: 4 критичних точок контролю; програмами-передумовами, переліком журналів контролю, тощо.
3. Призначити відповідальних осіб за оформлення журналів системи НАССР по КУ СНВК № 16 СМР згідно вимог:
  - Журнал контролю якості харчування дітей (заступник директора з навчально-виховної роботи, відповідальний за харчування дітей закладу),
  - Контрольний журнал (на виробництві)-завідувач харчоблоком закладу,
  - Журнал реєстрації температури та відносної вологості в приміщеннях харчоблоку закладу (комірник),
  - Журнал температурного режиму холодильника (морозильної камери) - комірник,

- Журнал контролю за роботою комори (комірник),
- Журнал контролю за організацією харчування на харчоблоці старшою медичною сестрою дошкільного відділення (медична сестра дошкільного відділення),
- Журнал контролю за організацією харчування на харчоблоці старшою медичною сестрою шкільного відділення (медична сестра шкільного відділення).

3. Затвердити інструкції з організації харчування дітей закладу по НВК № 16 (згідно переліку додатку № 1).

4. Ввести у закладі освіти:

4.1. Процедури:

- верифікації і валідації ПР-02.01-2019;
- корекція та коригувальні дії ПР-03.01-2019;
- методологія визначення критичних точок контролю. Моніторинг критичних точок контролю ПР-05.01-2019;

4.2. Програми передумови:

- зберігання та транспортування;
- маркування харчових продуктів та інформування споживачів;
- ПП 005-2019 Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);
- ПП 004-2019 Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;
- ПП 003-2019 Вимоги до планування та стану комунікацій вентиляції, водопроводів, електро та газопостачання, освітлення;
- ПП 002-2019 Вимоги до стану території, приміщень, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок.

5. Затвердити графіки по НВК № 16 СМР:

- №1 проведення генеральних прибирань медичного кабінету у 2019-2020 н.р.
- №2 проведення генеральних прибирань ізолятору (кабінет №6) 2019-2020нр
- №3 проведення генеральних прибирань приміщень харчоблоку закладу (варочного цеху, миєчної, кабінету комірника, коридору) у 2019-2020 н.р.;
- № 4 проведення генеральних прибирань гардеробної харчоблоку закладу у 2019-2020 н.р.;
- № 5 проведення генеральних прибирань комори у 2019-2020 н.р.;
- № 6 проведення генеральних прибирань обідньої зали у 2019-2020 н.р.;
- № 7 проведення генеральних прибирань туалетів закладу у 2019-2020 н.р.;
- № 8 проведення генеральних прибирань приміщень (коридорів, сходових клітин, кабінетів, залів, ліфту) шкільного відділення закладу у 2019-2020 н.р.;
- № 9 проведення генеральних прибирань приміщень дошкільного відділення у 2019-2020 н.р.;

- № 10 проведення генеральних прибирань приміщень пральні закладу у 2019-2020 н.р.

6. Керівнику групи безпеки Шаповал О.В. провести нараду групи безпеки закладу по опрацюванню затвердженого Положення, ознайомити відповідальних осіб із вимогами оформлення вищезазначених журналів.

7. Заступник директора з навчально-виховної роботи Бенькалович О.М., відповідальній за організацію харчування дітей закладу забезпечити контроль за роботою керівника групи безпеки закладу, контролювати виконання Положення про роботу групи безпеки закладу та оформлення документації відповідальними працівниками.

8. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Керівник



О.С.Стайко

Бенькалович 615-115  
Шаповал

Перелік інструкцій  
з організації харчування дітей КУ СНВК № 16 СМР

- інструкція № 1 – По дотриманню питного режиму;
- інструкція № 2 – Про використання в харчуванні дітей консервованих продуктів;
- інструкція № 3 – Про дії у разі зміни кількості дітей, на яких розраховувалося меню;
- інструкція № 4 – Про зняття проби медичним працівником;
- інструкція № 5 – Про зняття добових проб;
- інструкція № 6 – Контроль склотари;
- інструкція № 7 – Фізичне забруднення;
- інструкція № 8 – Про дотримання термінів та умов зберігання продуктів харчування та продовольчої сировини;
- інструкція № 9 – Видалення відходів;
- інструкція № 10 – Про оцінку якості продуктів харчування та продовольчої сировини, що постачаються в заклад;
- інструкція № 11 – Про дії при встановленні недоброякості будь-яких продуктів харчування та продовольчої сировини, що постачаються в заклад;
- інструкція № 12 – Про продукти харчування, заборонені для використання в дошкільному закладі;
- інструкція № 13 – Щодо підготовки яєць і продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки;
- інструкція № 14 – Про дотримання поточності виробничого процесу на харчоблоці;
- інструкція № 15 – Про забезпечення подвійної термічної обробки виробів з рибного та м'ясного фаршу;
- інструкція № 16 – інструкція по миттю посуду;
- інструкція № 17 – щодо дотримання правил по проведенню прибирання;
- інструкція № 18 – Про дотримання санітарних вимог до посуду та тари;
- інструкція № 19 – Про дотримання санітарних вимог до інвентарю;
- інструкція № 20 – Про дотримання санітарних вимог до обладнання;
- інструкція № 21 – По миттю рук;
- інструкція № 22 – Щодо дотримання вимог до обробки сировини та приготування страв;
- інструкція № 23 – Щодо дотримання вимог до видачі готових страв;
- інструкція № 24 – Щодо бракеражу готової продукції;
- інструкція № 25 – Вимоги до миття кухонного посуду в групових приміщеннях;

- інструкція № 26 – Про прийом продуктів харчування та продовольчої сировини до закладу;
- інструкція № 27 – Процедура відкриття продуктів;
- інструкція № 28 – Про використання кухонного та столового посуду;
- інструкція № 29 – Про дотримання вимог до санітарного одягу до особистої гігієни персоналу;
- інструкція № 30 – Про використання мийних і дезінфекційних засобів;
- інструкція № 31 – Проведення заходів по боротьбі з комахами і гризунами;
- інструкція № 32 – Про дотримання правил щодо миття та очищення овочів та фруктів;
- інструкція № 33 – Про дотримання правил особистої гігієни працівниками харчоблоку.



КОМУНАЛЬНА УСТАНОВА  
СУМСЬКИЙ НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНИЙ КОМПЛЕКС № 16  
ІМЕНІ ОЛЕКСІЯ БРАТУШКИ  
«ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА І - ІІІ СТУПЕНІВ  
ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД»  
СУМСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

40020, Сумська обл., місто Суми, вулиця Шишкіна, будинок 12 тел 24-54-96  
e-mail: nvk16-sumy@ukr.net  
ЄДРПОУ Код 21102348

НАКАЗ

03.11.2025

№ 208/1-ОД

Про внесення змін до наказу  
по закладу від 19.09.2019 № 262 –ОД  
«Про розробку системи управління  
безпечністю харчових продуктів (НАССР)

У зв'язку із кадровими змінами та новопризначенням працівників, з метою впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) щодо надання послуг харчування дітям закладу згідно з вимогами ДСТУ 4161:2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга», на виконання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», з врахуванням вимог наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 09.10.2012 № 1704/22016

НАКАЗУЮ:

1. Внести зміни до наказу по закладу від 19.09.2019 № 262-ОД «Про розробку системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).
2. У відповідності з вимогами ДСТУ 4161:2003 внести зміни до складу групи безпечності (групи НАССР) закладу освіти:  
- ввести до складу: Ястребову О.В., медичну сестру старшу; Пономаренко В.С., інженера з охорони праці.
3. Затвердити склад групи безпечності (групи НАССР) закладу у складі:  
керівник – Чижиченко І.А., заступник директора з навчально-виховної роботи;  
заступник керівника: Кібенко О.А., вихователь-методист, відповідальна за ведення документації системи НАССР в закладі;  
члени: Сумцова М.О., шеф-кухар; Гребеник О.В., кухар; Красножон Т.І., бухгалтер, Колесник О.О., завідувача господарством; Ястребову О.В., медичну сестру старшу; Пономаренко В.С., інженера з охорони праці.

4. Керівнику групи безпечності Чижиченко І.А., заступнику директора з навчально-виховної роботи, відповідальній за харчування здобувачів освіти:

4.1. Провести засідання оновленого складу групи НАССР закладу щодо ознайомлення із Положенням про роботи групи безпечності та його законодавчими змінами, планом роботи розроблення документації НАССР.

4.2. Провести навчання новопризначених членів групи та працівників харчоблоку вимогам ДСТУ 4161:2003 згідно нормативної документації.

4.3. Продовжити роботу з розробки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів щодо надання послуг харчування дітям/учням вимог ДСТУ 4161:2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

5. Внести зміни до розподілу обов'язків між членами групи безпечності:

5.1. Член групи безпечності Ястребова О.В., медична сестра старша:

- складає щоденні меню та меню-розкладки підрозділів;
- дозволяють видачу готових справ після зняття проби, фіксують результати зняття проби в Журналі бракеражу готової продукції;
- складають графік видачі їжі;
- ведуть документацію з харчування (по підрозділах);
- беруть участь в роботі комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини;
- беруть участь в роботі комісії з контролю за якістю харчування дітей;
- проводять аналіз якості харчування.

Контролюють:

- безпечність та якість продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять в заклад;
- наявність добових проб;
- вихід, безпечність, якість страв;
- дотримання правил особистої гігієни персоналом;
- стан здоров'я працівників харчоблоку.

Проводять:

- контрольну зачистку свіжих овочів після їх завезення у заклад для встановлення фактичної кількості відходів;
- контрольну кулінарну обробку у разі надходження продуктів харчування і продовольчої сировини, у яких питома вага перевищує стандартну, встановлює фактичну кількість відходів;
- відбирає щоденну добову пробу страв.

Відповідають за:

- зберігання і використання денного запасу продуктів;
- повноту заклади 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.

5.2. Член групи безпечності Пономаренко В.С., інженер з охорони праці, бере участь у:

- веденні документації системи НАССР закладу;
- складанні описів сировини та продуктів харчування;
- веденні документації комірника закладу;
- складанні меню та актів бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини при встановленні їх недоброякісності чи при виявленні продуктів з великим відсотком відходів;
- систематичній повірці приладів, вагів, організації ремонту обладнання;
- оформленні інструкцій, правил тощо згідно вимог законодавства.

6. Зняти з контролю наказ по закладу від 24.09.2025 № 186/1-ОД.

7. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директорка



Олена ПОЗНЯК

З наказом ознайомлені:



КОМУНАЛЬНА УСТАНОВА  
СУМСЬКИЙ НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНИЙ КОМПЛЕКС № 16  
ІМЕНІ ОЛЕКСІЯ БРАТУШКИ  
«ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА І - ІІІ СТУПЕНІВ  
ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД»  
СУМСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

40020, Сумська обл., місто Суми, вулиця Шишкіна, будинок 12 тел 24-54-96  
e-mail: nvk16-sumy@ukr.net  
ЄДРПОУ Код 21102348

НАКАЗ

14.04.2026

№ 62-ОД

Про внесення змін до наказу  
по закладу від 19.09.2019 № 262 –ОД  
«Про розробку системи управління  
безпечністю харчових продуктів (НАССР)

У зв'язку із кадровими змінами та новопризначенням працівників, з метою впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) щодо надання послуг харчування здобувачам освіти закладу згідно з вимогами ДСТУ 4161:2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга», на виконання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»,  
НАКАЗУЮ:

1. Внести зміни до наказу по закладу від 19.09.2019 № 262-ОД «Про розробку системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

2. У відповідності з вимогами ДСТУ 4161:2003 внести зміни до складу групи безпечності (групи НАССР) закладу освіти:  
- ввести до складу: Яценко Ю.В., медичну сестру старшу.

3. Затвердити склад групи безпечності (групи НАССР) закладу у складі:  
керівник – Чижиченко І.А., заступник директора з навчально-виховної роботи;  
заступник керівника: Кібенко О.А., вихователь-методист, відповідальна за ведення документації системи НАССР в закладі;  
члени: Сумцова М.О., шеф-кухар; Гребеник О.В., кухар; Красножон Т.І., бухгалтер, Колесник О.О., завідувача господарством; Яценко Ю.В., медичну сестру старшу; Пономаренко В.С., інженера з охорони праці.

4. Керівнику групи безпечності Чижиченко І.А., заступнику директора з навчально-виховної роботи, відповідальній за харчування здобувачів освіти:

4.1. Провести засідання оновленого складу групи НАССР закладу щодо ознайомлення із Положенням про роботи групи безпечності та його законодавчими змінами, планом роботи розроблення документації НАССР.

4.2. Провести навчання новопризначених членів групи та працівників харчоблоку вимогам ДСТУ 4161:2003 згідно нормативної документації.

4.3. Продовжити роботу з розробки та впровадження системи управління безпеністю харчових продуктів щодо надання послуг харчування дітям/учням вимог ДСТУ 4161:2003 «Системи управління безпеністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

5. Внести зміни до розподілу обов'язків між членами групи безпеності:

5.1. Член групи безпеності Яценко Ю.В., медична сестра старша:

- складає щоденні меню та меню-розкладки підрозділів;
- дозволяють видачу готових справ після зняття проби, фіксують результати зняття проби в Журналі бракеражу готової продукції;
- складають графік видачі їжі;
- ведуть документацію з харчування (по підрозділах);
- беруть участь в роботі комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини;
- беруть участь в роботі комісії з контролю за якістю харчування дітей;
- проводять аналіз якості харчування.

Контролюють:

- безпеність та якість продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять в заклад;
- наявність добових проб;
- вихід, безпеність, якість страв;
- дотримання правил особистої гігієни персоналом;
- стан здоров'я працівників харчоблоку.

Проводять:

- контрольну зачистку свіжих овочів після їх завезення у заклад для встановлення фактичної кількості відходів;
- контрольну кулінарну обробку у разі надходження продуктів харчування і продовольчої сировини, у яких питома вага перевищує стандартну, встановлює фактичну кількість відходів;
- відбирає щоденну добову пробу страв.

Відповідають за:

- зберігання і використання денного запасу продуктів;
- повноту заклади 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.

6. Зняти з контролю наказ по закладу від 03.11.2025 № 208/1-ОД.

7. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директорка



Олена ПОЗНЯК

З наказом ознайомлені: