

**Бойко В.А.**

## **РОЗРОБЛЕННЯ ПОСТІЙНО ДІЮЧИХ ПРОЦЕДУР, ЗАСНОВАНИХ НА ПРИНЦИПАХ НАССР, ДЛЯ ВПРОВАДЖЕННЯ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО СОУСУ У ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ**

Системі «Аналіз небезпечних факторів та контроль у критичних точках» (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point — НАССР) Міжнародною комісією FAO / WHO по впровадженню кодексу стандартів і правил для харчових продуктів Codex Alimentarius надано статусу обов'язкової для забезпечення безпечності харчових продуктів в усьому Світі [1]. Тому Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» зобов'язує усіх операторів ринку харчових продуктів розробити та впровадити постійно діючі процедури, засновані на принципах НАССР [2]. Заклади загальної середньої освіти надають здобувачам освіти, разом з іншими послугами, послуги харчування. Це становище пояснює те, що на шкільні їдальні, харчоблокі та буфети поширюється вимога про розробку та впровадження процедур системи НАССР [3].

Для сприяння впровадженню системи НАССР в закладах загальної середньої освіти Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України затвердило Методичні настанови щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти [4].

Для організації харчування учнів з особливими дієтичними потребами при целіакії необхідно створити умови для недопущення перехресного забруднення безглютенової кулінарної продукції самими глютенем або його пилом від традиційних кулінарних виробів. Для розробленого безглютенового соусу запропоновано наступні контрольні заходи:

- відокремлення харчових продуктів при їх зберіганні;
- розділення процесів виготовлення у просторі та у часі;
- використання окремого інвентарю та кухонного посуду для приготування безглютенових страв;
- відокремлення персоналу виробничого персоналу та його індивідуальна теоретична та практична підготовка;
- відокремлення та спеціальне маркування матеріалів для прибирання та очищення поверхонь у зоні приготування безглютенового соусу.

Література:

1. Загальні принципи гігієни харчових продуктів: САС/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003), 2006. – С. 7-51.
2. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр> (дата звернення: 08.10.2024).
3. Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти: Наказ МОЗ України від 25.09.2020 р. № 2205. URL: <http://surl.li/cjrrea> (дата звернення 08.10.2024).

4. Методичні настанови щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти: Наказ Мінекономіки України від 17.11.2020 р. № 2347. URL: <http://surl.li/kvqqi> (дата звернення 01.10.2023).

---

Робота виконана під керівництвом доцента кафедри РГТБ Запаренко Г.В.