Додаток 1

ПРОГРАМА ПІДГОТОВКИ

З ОСНОВ ВПРОВАДЖЕННЯ НАССР

День перший

|  |  |
| --- | --- |
| **Час** | **Зміст** |
| 9:00-9:10 | Привітання та вступне слово тренера; знайомство; інформування про тему, мету, завдання, зміст та кінцевий результат тренінгу; оголошення регламенту та правил роботи; визначення рівня поінформованості та очікування учасників. |
| 9:10-10:10 | Діагностичне опитування рівня знань учасників щодо теми тренінгу.Інформування «Нове харчове законодавство».Міні-лекція «Огляд Законодавства України з питань безпечності харчових продуктів». |
| 10:10-11:40 | Інформування «Процедури, засновані на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)».Міні – лекція «Особливості розробки та впровадження постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках у закладах освіти; огляд програм-передумов». |
| 11:40-12:40 | Інформування. «Актуальні питання безпеки харчування та гігієни в закладах освіти».Міні-лекція «Санітарний регламент та гігієнічні вимоги до закладів загальної середньої освіти» |
| 12:40-14:00 | Інформування «Процедури, засновані на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)».Міні – лекція «Особливості розробки та впровадження постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках у закладах освіти; огляд програм-передумов». |

День другий

|  |  |
| --- | --- |
| **Час** | **Зміст** |
| 9:00-11:00 | Діагностичне опитування рівня знань учасників щодо теми тренінгу.Інформування «Які процеси повинні охоплювати програми-передумов системи НАССР».Міні-лекція «Програми передумов: Належне планування виробничих та інших приміщень для уникнення перехресного забруднення(ПП 1). Вимоги до стану приміщення, обладнання та інше(ПП 2). Вимоги д планування та стану комунікацій (ПП 3)».Виконання практичного завдання. |
| 11:00-12:00 | Інформування «Які процеси повинні охоплювати програми-передумов системи НАССР)».Міні – лекція «Безпечність води, льоду пари, допоміжних матеріалів для переробки(обробки харчових продуктів(ПП 4). Чистота поверхонь (ПП 5). Здоров’я та гігієна персоналу (ПП 6)». |
| 12:00-13:20 | Інформування. «Які процеси повинні охоплювати програми-передумов системи НАССР)».Міні-лекція «Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміття, їх збір та видалення з потужності (ПП 7. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби (ПП 8). Зберігання та використання токсичних сполук і речовин (ПП 9).» |
| 13:20-14:00 | Інформування «Які процеси повинні охоплювати програми-передумов системи НАССР)».Міні – лекція «Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками (ПП 10). Зберігання та транспортування (ПП 11). Конроль за технологічними процесами (ПП 12). Маркування харчових подуктів та поінформованість споживачів (ПП 13)». |

Додаток 2

**ЗАЯВКА**

на курс підвищення кваліфікації за навчальною програмою «Основи впровадження НАССР - організація нового харчування у закладах освіти»

Прізвище, ім’я, по-батькові: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Місце роботи: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Посада: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Номер телефону для контактів: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адреса Нової пошти для отримання сертифікату: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адреса електронної пошти: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_