

Приказ № 53-О
от 11.06.2021

г. Переславль-Залесский

«О создании рабочей группы на предприятии по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждение программы ХАССП»

С соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Звёздочка» по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор, Брындина Татьяна Георгиевна, заместитель заведующего по АХР
Технический секретарь, Загороднова Ольга Александровна, делопроизводитель

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП, Волкова Юлия Геннадьевна, контрактный управляющий

Член рабочей группы ХАССП, Маигова Наталья Александровна, кладовщик

Член рабочей группы ХАССП, Моисеенко Надежда Александровна,
старшая медицинская сестра

В срок до 01.09.2021 года

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Звёздочка».
4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
 - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - координация работы группы;
 - обеспечение выполнения согласованного плана;
 - распределение работы и обязанностей;
 - обеспечение охвата всей области разработки.
8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП
 - доведение до исполнителей решения группы.
9. Координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу № 53-0)
8. Дополнительно включать в Программу проверки:
 - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы

ХАССП;

- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП

12. Данный приказ довести до сведения работников.

Заведующий Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад «Звёздочка»

Е. М. Захарова

Ознакомлены:

Ду. Жуковская И.Т. зам. зав. учреждением по АХТ
Зубарева О.А. санитарно-эпидемиолог
Мухоморова К.А. ст. м/с
Мачуга Иванова И.А. маркетинг
Корова Я.В. контр. управление

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий
Муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад «Звёздочка»
/ Е. М. Захарова /
11.06.2021 год

План работы рабочей группы Системы Собственного Контроля, на основе принципов ХАССП:

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственные
1.	Проведение производственных совещаний с обсуждением работы пищеблока в учреждении, работы технологического оборудования. Анализ качества приготовленной продукции, принятие мер по устранению, разработка корректирующих мероприятий, сроки исполнения.	1 раз в месяц	Руководитель рабочей группы; Члены рабочей группы.
2.	Отчеты ответственных лиц по выполнению корректирующих мероприятий	Постоянно	Члены рабочей группы: Старшая медицинская сестра.
3.	Анализ качества продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования, санитарно-технологического оборудования, результаты принятых мер, анализ выполнения корректирующих мероприятий	1 раз в неделю	Члены рабочей группы: Старшая медицинская сестра
4.	Анализ безопасности и качества приготовленной продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования.	Ежедневно	Члены рабочей группы. Старшая медицинская сестра
5.	Отчет кладовщика, о санитарно-гигиеническом состоянии производства с анализом профилактических мероприятий, работа санитарных постов	1 раз в неделю	Кладовщик
6.	Отчет о безопасности и качестве продукции, забраковках, нарушениях технологии, о невыполнении мероприятий, приказов	1 раз в месяц	Кладовщик
7.	Анализ работы группы системы ХАССП, эффективности системы ХАССП по результатам внутренних проверок	1 раз в год	Руководитель рабочей группы;
8.	Разработка мероприятий по дальнейшему совершенствованию производства и системы	1 раз в полгода	Руководитель рабочей группы;