Муниципальное бюджетное дошкольное образовательноеучреждение детский сад № 8 «Мишутка»

ПРИКА3

от « 29 » декабря 2020 года

№ 128-ОД

«О создании рабочей группы в учреждении по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждении 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 МБДОУ детский сад № 8 «Мишутка» по внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор шеф- повар Ветрова Е. К.

Члены рабочей группы в ДОУ:

Савицкая Е. С.

Семенова В. Н.

Марченко М. Н.

- 2. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования, подтверждающей формирование системы ХАССП.
- 3. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективность системы ХАССП.
- 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 в учреждении 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. Заведующему и техническомусекретарю рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания.
- 10. 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.

Руководитель организации	Зав. МБДОУ детский сад № 8 «Мишутка»	General Marie Control of the Control	/ Г.Б.Зайцева /	
	(должность)		(расшифровка)	-