

ПРИКАЗ

От 28.08.2025 г.

№ 174-од

О создании рабочей группы по
внедрению принципов ХАССП
в организации питания ГБДОУ ЦРР д/с № 66

С соответствия 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 ГБДОУ ЦРР
детский сад № 66 по внедрению системы ХАССП в организации питания в ГБДОУ ЦРР
д/с № 66 в составе:

Координатор - Заведующий **Л.П.Вишневская**

Технический секретарь – специалист по закупкам **А.М.Полищук**

Члены рабочей группы:

Член рабочей группы ХАССП **Е.А.Братчикова**, шеф-повар

Член рабочей группы ХАССП **Д.С.Мильчакова**, шеф-повар

Член рабочей группы ХАССП **С.Н. Яблочкова**, кладовщик

Член рабочей группы ХАССП **Л.В.Чарикова**, кладовщик

Член рабочей группы ХАССП **Е.В.Лёткина**, завхоз,

Член рабочей группы ХАССП **Н.В.Тихомирова**, завхоз,

2. Рабочей группе ХАССП изучить и внедрить принципы системы ХАССП в ГБДОУ.

3. Рабочей группе ХАССП, руководствуясь *Программой организации и проведения
производственного контроля в ГБДОУ ЦРР № 66 с применением принципов ХАССП для
обеспечения безопасности пищевой продукции* обеспечить надежное и достоверное
функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению
соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы
ХАССП.

4. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий
план с распределением обязанностей между членами группы.

5. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой
продукции, эффективности системы ХАССП.

6. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

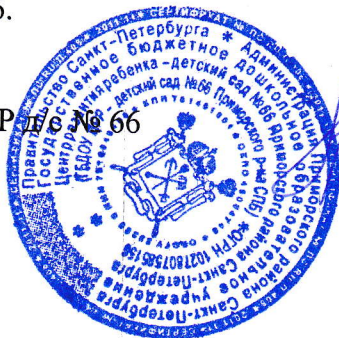
- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация работы группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки.

7. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП

- доведение до исполнителей решения группы.

8. Заведующему и завхозу (координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания.
9. 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.
10. Данный приказ довести до сведения работников, участвующих в организации питания детей в ГБДОУ ЦРР д/с № 66.

Заведующий ГБДОУ ЦРР д/с № 66



Вишневская
Л.П.Вишневская