

ПРИКАЗ

от 29.08.2025

№ 29§41-ОД

«О рабочей группе по использованию принципов ХАССП. Об ответственном за ведение документации ХАССП в ГБДОУ детский сад № 48»

В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», 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 детский сад № 48 по использованию системы ХАССП составе:

Координатор - заведующий О.И. Бойцова

Руководитель – заместитель заведующего по АХЧ Н.М. Мартынова – ответственный за ведение документации ХАССП

Технический секретарь – старший воспитатель Н.В. Шарова

Члены группы:

кладовщик - Е.А. Евстигнеева, повар Ларионова М.В.

2. Рабочей группе ХАССП использовать систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

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

5. Обеспечить выполнение требований программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

6. Утвердить план работы ХАССП на 2025-2026 год

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

-доведения до исполнителей решения группы.

9. Руководителю группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с мониторингом 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;

- провести анализ опасных факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;

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

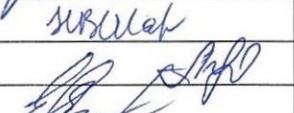
12. Контроль за исполнением приказа возлагают на заместителя заведующего по АХЧ Мартынову Н.М.

Заведующий



О.И. Бойцова

С приказом ознакомлены:

№ п/п	ФИО	Занимаемая должность	подпись
1	Мартынова Н.М.	Зам. заведующего по АХЧ	
2	Шарова Н.В.	Старший воспитатель	
3	Ларионова М.В.	повар	
5	Евстигнеева Е.А.	кладовщик	