

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Детский сад комбинированного вида №2» г. Всеволожска

ПРИКАЗ

30 декабря 2020 года

№ 162

О создании рабочей группы ХАССП по разработке и внедрению системы ХАССП

Для обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, для подтверждения выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», дальнейшего укрепления доверия потребителей к деятельности пищеблока МДОБУ «ДСКВ № 2» г. Всеволожска, повышения их удовлетворенности

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую рабочую группу ХАССП в МДОБУ «ДСКВ № 2» г. Всеволожска по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

координатор – заместитель заведующего по безопасности

технический секретарь

Члены рабочей группы:

заведующий хозяйством

кладовщик-калькулятор

шеф-повар

медицинская сестра

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП. С этой целью:

2.1. Подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции.

2.2. Разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МДОБУ «ДСКВ № 2» г. Всеволожска.

2.3. Проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

Задачи группы: верификация принципов ХАССП, анализ рисков заражения продукции, выработка совместных решений и внедрение их в практику по безопасности пищевой продукции, контроль выполнения программы

безопасности пищевой продукции, разработка документации, обучение персонала.

Координатор группы выполняет следующие обязанности:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки, распределяет работу и обязанности; организует работу группы;
- руководит работами по разработке и внедрению системы ХАССП; актуализации необходимой документации;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- обеспечивает подготовку и обучение группы;
- организует контроль выполнения требований системы ХАССП;
- организует контроль мониторинга контрольно-технических точек;
- отвечает за поддержание связи с внешними организациями и другие

Технический секретарь: регистрирует членов группы на заседаниях, ведет протоколы решений, принятых рабочей группой.

3. При разработке системы ХАССП руководствоваться требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 и другими нормативными документами.

4. По необходимости группа ХАССП может привлекать руководителей и специалистов других служб.

5. Разработку и внедрение системы ХАССП провести в срок до 22.01.2021 года.

6. Анализ и утверждение плана ХАССП проводит руководитель рабочей группы не реже одного раза в год, по результатам совещания оформляется протокол.

Регистрация изменений и контроль актуализации версий ведется в документе «Лист регистраций пересмотров и изменений»

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОБУ



Л.М. Знатнова

С приказом ознакомлены и согласны:

	«30»	12	2020 г.
	«30»	12	2020 г.
	«30»	12	2020 г.
	«30»	12	2020 г.
	«30»	12	2020 г.
	«30»	12	2020 г.