

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 16»

Приказ № 102

От 02.02.2024 г.

О создании группы ХАССП,  
разработке и внедрении системы ХАССП

Для обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, для подтверждения выполнения требований ТРТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции», дальнейшего укрепления доверия потребителей к деятельности пищеблока МБДОУ № 16, повышения их удовлетворенности,

Приказываю:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБДОУ № 16 по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор – заведующий МБДОУ № 16 О.В.Калашникова  
технический секретарь – завхоз Турова М.А.

Члены рабочей группы:

- старшая медицинская сестра: Е.И. Толстопятова;
- кладовщик: Н.Г. Данилова;
- повара: Баулина А.А., Бунчук Л.А.

Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

2. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МБДОУ № 16.
3. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
4. 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-критических точек;
- Отвечает за поддержание связи с внешними организациями и другие.

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

5. При разработке системы ХАССП руководствоваться требованиями ТРТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТР51705.1-2001 и другими нормативными документами.
6. По необходимости группа ХАССП может привлекать руководителей и специалистов других служб.
7. Разработку и внедрение системы ХАССП провести в срок до 31.03.2024 года.


8. 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».

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 16  Калашникова О.В.




С приказом ознакомлены:

М.А. Турова 

Е.И.Толстопятова 

Н.Г.Данилова 

А.А.Баулина 

Л.А. Бунчук 

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 25910413180194252715292873429998908689710672463

Владелец Калашникова Ольга Владимировна

Действителен с 01.09.2023 по 31.08.2024