

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад компенсирующего вида № 116 Адмиралтейского района
Санкт-Петербурга

ПРИКАЗ № 52.5 от 01.09.2022
«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 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», дальнейшего укрепления доверия потребителей к деятельности Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад компенсирующего вида № 116 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга, повышения их удовлетворенности

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить постоянную группу по безопасности пищевой продукции – группу ХАССП в следующем составе:

Члены группы	Должность
Хажнагоева Залина Хасановна	Заведующий хозяйством
Дашкова Ирина Евгеньевна	Воспитатель
Денисова Галина Николаевна	Повар

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.

Руководитель группы:

Руководитель группы выполняет следующие обязанности:

- формировать состав рабочей группы в соответствии с областью разработки, распределять работу и обязанности;
- организовывать работу группы;
- руководить работами по разработке и внедрению системы ХАССП;
- обеспечивать выполнение согласованного плана;
- обеспечивать подготовку и обучение группы;
- руководить работами по разработке и актуализации необходимой документации;
- организовывать контроль выполнения требований системы ХАССП в подразделениях;
- организовать контроль за мониторингом контрольно-критических точек;
- отвечать за поддержание связи с внешними организациями;
- другие.

Технический секретарь:

Технический секретарь выполняет следующие обязанности:

- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

2. При разработке системы ХАССП руководствоваться требованиями ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", документами Codex Alimentarius, ГОСТ Р 51705.1-2001 и другими нормативными документами.

3. По необходимости группа ХАССП может привлекать руководителей и специалистов других служб/отделов.

4. Анализ и утверждение плана ХАССП проводится высшим руководством организации не реже одного раза в год, по результатам совещания оформляется протокол.

Регистрация изменений и контроль за актуализацией версий ведется в документе «Лист регистраций пересмотров и изменений».

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ № 116

Михайлова Л.Р.

С приказом ознакомлены:

Хажнагоева З.Х.

Дашкова И.Е.

Денисова Г.Н.