

ПРИКАЗ

23.12.2021 г

№ 64/1

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 столовой МКОУ Долгомостовская СОШ им.Александра Помозова повышения их удовлетворенности.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить для столовой МКОУ Долгомостовская СОШ им.Александра Помозова постоянную группу по безопасности пищевой продукции – группу ХАССП в следующем составе:

Члены группы (ФИО)	Должность
Жукова Ольга Николаевна	Директор
Козырева Валентина Владимировна	Заместитель директора по АХР
Думанская Ольга Владимировна	Шеф-повар
Саргсян Евгения Ахатовна	Фельдшер

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: директор Жукова Ольга Николаевна

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 мониторинга контрольно-критических точек;
- отвечать за поддержание связи с внешними организациями;
- другие.

Технический секретарь: заместитель директора по АХР Козырева Валентина Владимировна

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", ГОСТ Р 51705.1-2001 и другими нормативными документами.

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

4. Разработку и внедрение системы ХАССП провести в срок до 30.12.2021 года.

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

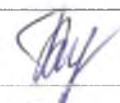
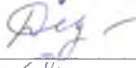
Регистрация изменений и контроль актуализации версий ведется в документе «Лист регистраций пересмотров и изменений».

6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ Долгомостовская СОШ им. Александра Помозова  Жукова О.Н./



С приказом ознакомлены:

Фамилия, инициалы	Дата ознакомления	Подпись
Козырева Валентина Владимировна	23.12.2021	
Думанская Ольга Владимировна	23.12.2021	
Саргсян Евгения Ахатовна	23.12.2021	