

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «КРЫЛЫШКИ»
(МБДОУ ДЕТСКИЙ САД «КРЫЛЫШКИ»)**

ПРИКАЗ

«05» мая 2022 г

№ 94-о

**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 пищеблока МБДОУ Детский сад «Крылышки» по адресу: 629003 г. Салехард, ул. Чапаева, д.12, повышения их удовлетворенности, **приказываю:**

1. Назначить для пищеблока МБДОУ Детский сад «Крылышки» постоянную группу по безопасности пищевой продукции – группу ХАССП в следующем составе:

Члены группы, ФИО	Должность
Бахрина Галина Леонидовна	заведующий
Главацкая Любовь Яковлевна	заместитель заведующего по АХЧ
Чумарова Лилия Ариковна	шеф - 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: заведующий Бахрина Галина Леонидовна

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 заведующего по АХЧ Главацкая Любовь Яковлевна

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 01 сентября 2022 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».

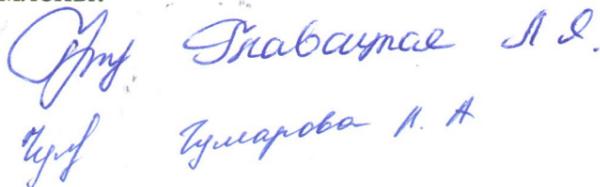
6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ



Бахрина Г.Л.

С приказом ознакомлены:



Главацкая Л.И.
Гумарова Н.А.