



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО» СЕЛА ЛОРИНО»

689315, Россия, Чукотский автономный округ, с. Лорино, ул. Ленина дом 9
тел. - факс: (427)36-93-4-63 электронный адрес: mdou-lorino@mail.ru

Приказ

от 31.08.2021 г

№ 01-09/127 б

с. Лорино

«О создании рабочей группы в МБДОУ «ДС «Солнышко» с. Лорино» по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждение программы ХАССП»

С соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБДОУ ДС «Солнышко» с. Лорино по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:
Члены рабочей группы в Учреждении:
Руководитель рабочей группы ХАССП Д.А. Анкарольтына, медицинская сестра
Член рабочей группы ХАССП А.П. Петрова заведующий складом
Член рабочей группы ХАССП О.В. Рулытынли, заведующий производством
2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МБДОУ ДС «Солнышко» с. Лорино.
4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Вменить в обязанности руководителя рабочей группы ХАССП:
 - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - координация работы группы;
 - обеспечение выполнения согласованного плана;
 - распределение работы и обязанностей;
 - обеспечение охвата всей области разработки.

8. Руководителю рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания
9. Дополнительно включить в Программу проверки:
- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализацию документов.
10. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП
11. Данный приказ довести до сведения работников.

Заведующий



Е.И.Кабанова

Ознакомлены:



Д.А. Анкарольтына



А.П. Петрова



О.В. Рультынли